
دار المنظومة
DAR ALMANDUMAH
الرواد في قواعد المعلومات العربية

تجسيد زراعة العنب وتصنيع النبيذ
فى فنون الإمبراطوريتين الرومانية والبيزنطية

سائدة عفانة (*)

الملخص

إن من بين الآثار التى خلفها العصران الرومانى والبيزنطى الرسومات الفسيفسائية والرسوم الجدارية التى تجسد زراعة العنب ومعاصر النبيذ التى يشير وجودها إلى كثرة النشاط الزراعى لسكان المنطقة آنذاك. وقد كان لمحصول العنب أهمية كبيرة عند الرومان والبيزنطيين الذى يصنع منه شراب النبيذ، وهو الشراب المقدس فى الديانة الوثنية والمسيحية، فهو يرمز إلى الإله باخوس عند الرومان وإلى السيد المسيح فى الفترة المسيحية. وقد نفذت أغصانه وقطوفه بكثرة على الأرضيات الفسيفسائية فى الكنائس، ولا تكاد تخلو أية كنيسة من رسومات تظهر نبات العنب ،وهناك رسومات توضح المراحل التى يمر بها نبات العنب بدأ من مرحلة القطف حتى ظهوره فى صورة نبيذ. كذلك ظهرت مثل هذه الرسومات على المعابد الرومانية المخصصة للإله باخوس.

كما أقيمت معاصر لنبات العنب واستخراج النبيذ فى مواقع عدة اشتهرت بزراعة العنب ،وقد ظهرت عدة أنواع من هذه المعاصر ،وتفيد دراسة هذه المعاصر فى الكشف عن النواحى الزراعية والتقنية فى مرافق التصنيع الغذائى فى مجال زراعة العنب وإنتاج النبيذ ،لذلك فإن الانتشار الكثيف لمعاصر العنب فى كل من الأردن وفلسطين يمثل ظاهرة تستحق البحث والاهتمام.

وهذا البحث محاولة لتوضيح زراعة العنب وتصنيع النبيذ والتوزيع الجغرافى لزراعة العنب والمعاصر فى المناطق الشمالية الغربية فى كل من الأردن وفلسطين، وعرض لأهمها من نواحى المساحة والحجم والعدد وطبيعة العمل فيها ،وعقد مقارنة بينها ،من أجل تفسير أوجه التشابه والاختلاف بينها، للوصول إلى نتيجتين: الأولى؛ أن العنب لعب دورا مهما فى الفترتين الرومانية والبيزنطية ،لكونه محصولا اقتصاديا مهما من الناحية الاقتصادية ،ومعرفة أهمية النبيذ فى الديانة المسيحية، ولذلك تطلب الأمر إيجاد مرافق خاصة لاستخراجه ،من أجل استخدامه فى أمور الدين والدنيا ،والأخرى؛ أنه يمكن القول بوجود وحدة عامة فى إنتاج هذا المشروب ،من خلال تشابه هذه المعاصر ،من حيث الإطار العام ،وطريقة عملها فى استخراج النبيذ.

*** قسم الآثار والسياحة، جامعة مؤتة.**
الكرك، الأردن

Embodiment of Grape Growing and Wine Manufacturing
In the Arts of the Roman and Byzantine Empires

Saeda Afaneh

Abstract

One of the consequences of the Roman and Byzantine ages are graphic mosaics and frescos, which embody the cultivation of grapes and wine squeezing, which indicates its presence in a great number of agricultural activity at the time. It was a vintage of great importance when the Romans and the Byzantines, who considered wine a sacred drink in pagan religion and Christianity, as it symbolizes the god Bacchus to Romans and Christ in the Christian period. Grape is widely drawn ionto mosaic floors in churches, and almost no church is devoid of drawings showing the planation of grapes. There are also drawings illustrating the different stages throughout the plantation process, starting from the stage of grape picking up through its final appearance in the form of wine. Such graphics dedicated to the god Bacchus are featured on Roman temples.

Many grape zqueezers were built up to extract wine in several locations known for cultivating grapes. According to a study, such grape zqueezers were established in relation to manufacturing food facilities in the field of grape growing and wine production. In addition, grape zqueezing in Jordan and Palestine represents a phenomenon worthy of research and attention.

This research is an attempt to clarify the cultivation of grapes and manufacturing wine as well as the geographical distribution of grape growing and squeezing in northwestern areas in both Jordan and Palestine, the description of the most important aspects of space and size, number and nature of work, and to compare them in order to explain the similarities and differences among them to reach two conclusions: first; Grapes play an important role in the two periods of the Roman and Byzantine Empires, for being a crop economically important in economic terms anfd for the importance of wine in Christianity; second, it could be argued that there is a sort of unity in the production of this drink, through the similarity of such grape sqeezers, in terms of the general framework, and the way it works in wine extraction.

طبيعة الاستيطان الرومانى والبيزنطى فى الأردن وفلسطين:

كانت منطقة الأردن وفلسطين من المناطق التى خضعت للحكمين الرومانى والبيزنطي، وفى خلال هذه الفترة شهدت هذه المنطقة استيطانا كثيفا، تمثل فى كثرة المواقع والمخلفات الأثرية التى كشفت عنها المسوحات الأثرية التى أثبتت انتشار هذه المواقع فى منطقة الأردن وفلسطين، خاصة فى المنطقة الشمالية الغربية (شكل 1)؛ لطبيعة المنطقة ومناخها وملاءمة ظروفها البيئية لطبيعة الاستيطان الذى تمثل فى الاستيطان الزراعى بالدرجة الأولى ثم النشاط الصناعى والتجاري[1].

وقد تركز الاستيطان الرومانى والبيزنطى فى منطقة الأردن، بالقرب من طريق تراجان، وبجانب القرى التى كانت تابعة للولاية العربية فى أثناء العهد الروماني؛ إذ وجدت آثار تدل على هذا الاستيطان؛ مثل البيوت والكنائس[2]. وقد شجع هذا الاستيطان فى الأردن وفلسطين بجميع مظاهره طبيعة المناخ وتنوعه من منطقة إلى أخرى؛ وهو الأمر الذى ساعد على تنوع المزروعات، ثم طبيعة المنطقة الجغرافية وخصوبة التربة ووفرة مصادر المياه، خاصة فى المنطقة الشمالية الغربية، ويضاف إلى هذه العوامل عامل الأمن والسلام الذى تمتعت به منطقة الأردن وفلسطين فى خلال العهد البيزنطى، وكون الأردن وفلسطين منطقة مقدسة كانت محط أنظار كثير من الحجاج[3].

وقد كان لموقع الأردن وفلسطين بشكل خاص وموقع بلاد الشام التى تمثل وحدة واحدة بشكل عام أهمية كبرى؛ إذ كان لها أهمية استراتيجية، تمثلت فى موقعها على مفترق الطرق التجارية الواصلة بين القارات الثلاث: آسيا وأفريقيا وأوربا. وقد كانت هذه المنطقة محط أنظار الدول العظمى فى العالم القديم؛ إذ سعت هذه الدول للسيطرة عليها خاصة مصر والدولة الحيثية وشعوب العراق القديم.

وقد أثبتت الحفريات والمسوحات الأثرية كثرة المواقع العائدة إلى هذه الفترة التى تشير إلى الاستيطان الكثيف الذى يمكن ملاحظة نوعين منه:

1- قرى مسورة طورت من العهدين الرومانى والنبطى وتوجد على طول طريق القوافل التجارية.

2- قرى زراعية أقيمت في مناطق ذات بيئة ملائمة للزراعة[4].

ومن هنا نرى كثافة الاستيطان في الأردن وفلسطين في خلال الفترتين الرومانية والبيزنطية معتمدا بشكل أساسي على طبيعة المنطقة الجغرافية والمناخية، إضافة إلى عوامل أخرى. وقد تمثل الاستيطان الزراعي في وجود معاصر العنب بكثرة كشفت عنها المسوحات والحفريات الأثرية؛ وهو مما يدل على أهمية العنب والنبيذ في هذه الفترة، حتى إنه مثل على أرضيات الكنائس بشكل لافت للنظر، وتدل هذه المعاصر على الاهتمام الزراعي في المنطقة.

العنب عبر التاريخ:

دلت الحفريات الأثرية على وجود ما يدل على زراعة العنب أو معرفته منذ العصور الحجرية؛ إذ استخدم الإنسان في منطقة حوض المتوسط ومناطق أخرى العنب البري قبل معرفة الزراعة، ووجدت بعض البذور المتفحمة التي تدل على معرفة القدماء به، ووجدت أولى بقايا للعنب في موقع (تيراماتا) في جنوب فرنسا، ويرجع تاريخها إلى حوالي 350000ق.م، أما في منطقة حوض المتوسط فقد وجد بعض بقايا العنب في كهف (فرانشي)، ويرجع تاريخها إلى حوالي 12000ق.م، وجدت في بلاد الشام في مواقع أبو هريرة، وأريحا، وتل أسود، ورأس شمرا، ويرجع تاريخها إلى الفترة من الألف الحادي عشر إلى الألف السابع ق.م، أما أولى البقايا المؤكدة للعنب فقد وجدت في أمفورا، وتعود إلى 3500 ق.م في موقع جودان تبة في إيران، حيث وجد فيها ترسبات للنبيذ الأحمر[5].

كما عرفت زراعة العنب واستخراج النبيذ منه في الحضارة المصرية منذ الألف الرابع ق.م؛ إذ وجدت مشاهد على جدران القبور المصرية، وتحديدا في مقبرة نخت التي تعود إلى القرن الخامس عشر ق.م[6]، ويظهر في هذا المشهد عملية زراعة العنب على نظام العرائش، وعملية قطفه، ثم عصره واستخراج النبيذ منه، إضافة إلى وجود بعض الجرار المليئة بالنبيذ[7]، كما وجدت بعض الجرار في مقبرة توت عنخ آمون، تعود إلى 1352ق.م، وتحوي ترسبات نبيذ، بعضها يحمل علامات تجارية تدل على مكان الصنع واسم الصانع وسنة الصنع[8].

أما في حضارة بلاد الرافدين فقد عرف العنب في دور جمدة نصر في 3000ق.م، كما عرف في عصر دويلات المدن السومرية في عهدي (أوركاجينا)

و(جوديا)، كما ذكر فى النصوص البابلية والآشورية، وتحديدا فى عهد سنحاريب وآشور ناصر بال ونبوخذ نصر؛ إذ تذكر هذه النصوص أن بعض هؤلاء الحكام زرع أنواعا دخيلة من العنب فى أرض العراق[9]، كما تذكر نصوص مارى أن العنب كان يصدر بكميات كبيرة من منطقة كركميش وحلب إلى مارى وبقية المدن البابلية[10].

أما بلاد الشام فقد عرفت زراعة العنب، واشتهرت به، وقد ذكر ذلك بعض المصادر، خاصة المصادر المصرية، بخاصة فى عهد الأسرة السادسة؛ إذ تذكر أن الأمير المصرى سينوحى الذى عاش فى أرض كنعان قد وصف العنب فى فلسطين فى خلال فترة العصر البرونزى المتوسط، كما ظهرت مشاهد على جدران مقبرة أمنحوتب الثالث، تظهر فيها عملية استيراد النبيذ من أرض كنعان فى جرار فخارية[11].

أما عند اليونان فقد انتشرت زراعة العنب بكثرة فى بلاد اليونان، كما انتشرت فى غيرها من المناطق المحيطة خاصة إيطاليا، وقد انحصرت زراعته فى بلاد اليونان فى كروم، بخاصة متوسطة المساحة، وأشهر المناطق التى كثرت بها منطقة (دياكريا) وكورنثه، كما ذاع صيت مصانع النبيذ فى جزر بحر إيجه، وقد صدرت بلاد اليونان النبيذ فى فترة مبكرة من تاريخها ترجع إلى فترة الحضارة المسينية إلى مناطق مختلفة، خاصة إيطاليا[12].

عرفت زراعة العنب واستخراج النبيذ والاتجار به على نطاق واسع؛ إذ كان النبيذ له أهمية كبيرة عندهم، فقد ارتبط بالإله ديونيسوس إله الخمر، كما ارتبط بالاحتفالات الدينية، وعد مشروبا مقدسا فى الديانة اليونانية، إضافة إلى أهميته الاقتصادية فى التجارة؛ إذ عرف فى الحضارة المينوية فى الألف الثانية ق.م، وفى الحضارة المكينية (1600-1150 ق.م) كما وجدت جرار كانت تستخدم لتخزين النبيذ وغيره من السوائل وتصديره[13]. وقد جسد ذلك من خلال الرسوم الجدارية فى القصور المينيوية والمكينية، وبعد ذلك على النقود اليونانية التى أظهرت الإله ديونيسوس وهو يحمل كأس النبيذ بيده، أو يصب النبيذ على الفهد الذى كان مرافقا له[14].

وقد جسدت صناعة النبيذ على رسوم جدارية، يظهر فيه أحد الأشخاص يقوم بهرس العنب تحت قدميه (شكل 1)، وهذه الطريقة فى استخراج النبيذ طريقة بسيطة بدائية متعبة إلى حد كبير، وتستغرق وقتا طويلا، والإنجاز بها قليل، أما آلة

عصر العنب فى هذا الشكل فهى اختراع يونانى، ترجع أصـوله إلـى الحـضارة المسينية، وهى على عكس الهرس بوساطة الأقدام، لا تتطلب جهـدا كبيـرا، ولا تستغرق وقتا طويلا، وتنتج كمية كبيرة من النبيذ بضغطة واحدة أو اثنتين، كما أنها تهرس العنب بشكل جيد بحيث لا يبقى أى أثر للعصير فيه، على عكس اسـتخدام وسيلة الهرس بالأقدام التى لا تساعد على استئصال كامل العصير، فلا بد من بقاء بعض حبات العنب التى لم تُهرس بشكل جيد. ويمكن لآلة عصر العنب هذه هرس كميات كبيرة من العنب مهما بلغ حجمها، بحيث لا ينتظر صاحب العنب مدة طويلة حتى يضع محصوله فى حوض الهرس.

يمكن أن تكون هذه الآلة قد استخدمت فى الكروم التابعة ملكيتها للمعابـد، أو فى الكروم التى يملكها الأغنياء وعلية القوم، فلا بد للمعبـد وقـصر الغنـى مـن الحصول على نبيذ صاف نقى، لا تخالطه الشوائب، أو تمسه الأقدام، يـتم إنتاجـه بطريقة خاصة ودقة متناهية، وتُراعى فيه كل الشروط الصحية، سواء فى عـصره واستخراجه، أو فى طريقة خزنه، فليس من المعقول أن يُقدّم للمعبد أو للغنى نبيـذ هرسه خادم أو عبد بقدميه، فمثل هذا النبيذ يشربه الفقراء الذين لا حـول لهـم ولا قوة فى امتلاك مثل هذه الآلة أو السماح لهم باستخدامها. ومما يؤكد هذه الفكرة أن هناك بعض الأشكال الفنية اليونانية، خاصة الفخار، تعرض صورا لعملية عـصر العنب تحت الأقدام[15].

أما فيما يخص عملية التخزين، فقد اتبع اليونان طريقة تختلف عن تلك التـى اتبعها الرومان؛ إذ كانوا يضعون النبيذ فى جرار فخارية كبيرة مطلية من الخـارج بمادة القار أو الراتنج، ثم تدفن فى حُفر عميقة تحت الأرض، يصل عمقهـا إلـى عشرة أقدام، وتبقى مدفونة مدة تقارب ستة أشهر، وبذلك يكسب النبيذ طعما خاصا ومميزا، ودرجة عالية من النقاوة والصفاء. إضافة إلى أنه عُرف عن اليونان عادة لم تكن موجودة عند الرومان؛ هى عملية خلط النبيذ بالماء قبل شربه، ربما للتقليـل من الشعور بحرقة عند تناوله[16].

وجدت كسرة من آنية فخارية تعود إلى القرن الخامس قبل الميلاد، تصور آلة لعصر العنب واستخراج النبيذ (شكل 3)، يظهر عليها رجـلان يقومـان بعمليـة استخراج النبيذ باستخدام آلة مكونة من قطعة خشبية فى آخرها ثقالة حجرية، وفـى

مقدمتها قطعة خشبية مسطحة، ويُلخص عمل هذه الآلة فى أن الثقالة الحجرية تضغط القطعة الخشبية بحركة متأرجحة، ثم تقوم القطعة الخشبية بالضغط على حبات العنب فى حوض مخصص فتهرسها. ويتّصل هذا الحوض بحوض آخر عبر قناة صغيرة على شكل أنبوب، حيث يتّجمع فيه العصير، وبهذا يتم الحصول على كمية كبيرة من النبيذ بأسرع وقت، وبجهد أقل، فيما لو قورنت هذه الآلة بعملية الهرس تحت الأقدام(17).

أما الرومان فقد استخدموا براميل الخشب التى لم تكن معروفة لدى اليونان. ولهذه البراميل بعض المساوئ؛ إذ لا يمكن طلاؤها من الخارج؛ بسبب إمكان تسرب الطلاء إلى داخل البرميل، ويختلط بالنبيذ، ولا يمكن دفنها فى الحفر بسبب إمكان دخول التراب إلى الداخل؛ وهو الأمر الذى ينعكس على درجة نقاوة النبيذ ومذاقه. وقد كانت هذه البراميل توضع فى كهف أو قبو مخصص لهذه الغاية(18).

أما فى الحضارة الرومانية فقد وصلت إليها زراعة العنب عن طريق اليونان فى فترة الحضارة المكينية؛ إذ زرعه الأتروسكيون، واستخرجوا النبيذ منه، وقبل معرفة العنب عندهم كانوا يستوردون النبيذ من اليونان بوساطة جرار فخارية قاموا فيما بعد بتقليدها والاتجار بها؛ إذ ازدهرت تجارة النبيذ عندهم عبر نهر التيبر(19). وجسد أيضا من خلال الإله باخوس الذى كان يقابل الإله ديونيسوس؛ إذ ظهر أيضا وهو يحمل كأس النبيذ بيده، وقد جسد ذلك من خلال صور العملة(20). وكان النبيذ الرومانى من بين أكثر الصادرات التى امتازت بالجودة العالية، من أشهرها نبيذ (فاليرنا الكمباني)، نسبة إلى إقليم كمبانيا وسط إيطاليا الذى كان يشتهر بانتشار أشجار الكرمة(21)؛ إذ كانت أشجار الكرمة تزرع فى مساحات واسعة، وتخضع لعناية فائقة، وبأنواع كثيرة. ومن أجل المحافظة على زراعة هذه الأشجار، ولضمان وجود الأسواق لتصريف الإنتاج من مادة الخمور، قام الرومان بوضع قيود مرجلية لزراعة الكرمة فى الولايات؛ منها منع بعض الولايات من زراعة أشجار الكرمة، أو العمل على التقليل من المساحات المزروعة(22). وقد كان النبيذ الإيطالى على اختلاف أنواعه يصدر إلى جميع الولايات الرومانية، وأصبحت تجارة النبيذ تجارة رائجة عادت بفوائد طائلة على المشتغلين فيها؛ إذ جمع معظمهم ثروات كبيرة مثلما حصل مع كثيرين من أمثال تيرمالخيو(23).

وقد وجدت قطعة من الفسيفساء فى منطقة شرشال فى الجزائر، مقسمة إلى أربعة أجزاء مصور عليها نشاطات وأعمال زراعية مختلفة، تعود إلى الفترة (200-210م) (شكل 4).

يمثل هذا الشكل مشهدا لمختلف الأنشطة الزراعية التى كان يقوم بها الفلاح فى ولايات شمال أفريقيا، من حراثة الأرض، وبذر البذور، ودراسة الغلال، ورعاية مزارع الكروم، وغيرها من الأعمال التى من شأنها جنى محصول وفير وغزير يسد حاجته.

وينقسم هذا الشكل إلى قسمين رئيسيين، وكل قسم مكون من جزأين، يعرض كل منهما نشاطا زراعيا منفردا؛ فالقسم الأول يتناول عملية حرث الأرض وبذر البذور، أما القسم الآخر، فيعرض صورا لعملية العناية بكروم العنب. ففى الجزء العلوى يظهر ثلاثة من الرجال وسط مجموعة من أشجار الكرمة، يقومون بعملهم المعتاد، ويمسك كل منهم بفأس، يعزق بها الأرض حول الأشجار، لتغيير التربة واقتلاع الأعشاب الضارة وعمل حفر حول الأشجار لتتجمع فيها أكبر كمية ممكنة من مياه الأمطار، أما الأشجار نفسها فقد جاءت على شكل عرائش مرتفعة عن الأرض تتدلى منها عناقيد العنب، وتتشابك أغصانها مشكّلة شبكة واحدة لها ظلال وارفة؛ ويمكن استخدام هذه المساحة المظللة مكانا للراحة، خاصة وقت الظهيرة، فعندما تكون نظيفة ومستوية يغطيها الظل جيدا، وتجذب نحوها كل من يراها لقضاء ساعات طوال فيها.

وأما الجزء السفلى فيظهر فيه رجلان يقومان بعملهما بهمة ونشاط؛ إذ يقوم أحدهما بقطف عناقيد العنب بيديه بكل عناية، ثم يضعها فى سلال من القصب، ويقوم الآخر بوضع هذه العناقيد فى أوعية أو أحواض خاصة، ويدوس عليها بقدميه لاستخلاص العصير، وهى عملية بدائية لاستخراج النبيذ[24].

يوحى الجو العام لهذه القطعة الفسيفسائية بعدة أمور: أولها سيطرة روح الهمة والنشاط التى تبدو واضحة من خلال حركة الأشخاص؛ إذ يظهر كل منهم يقوم بعمله بدون كلل أو إهمال، وثانيها: انعكاس واقع الحياة اليومى وعرضه بدون تزييف، أو بعيدا عن الواقع، أو اللجوء إلى الرموز وضروب الخيال، وثالثها: معرفة زراعية جيدة وخبرة واسعة فى مجال العمل الزراعي، وهذا ليس بالأمر الغريب على سكان منطقة شمال أفريقيا.

إضافة إلى ذلك عرف النبيذ والعنب فى الديانة اليهودية وارتبط بشكل رئيسى بالأعياد الدينية، وورد ذكره فى أكثر من موقع فى العهد القديم؛ إذ تذكر التوراة أن نوح عليه السلام هو أول شخص يقوم بزراعة العنب واستخراج النبيذ منه، "وابتدأ نوح يكون فلاحا، وغرس كرما، وشرب من الخمر فسكر، وتعرى داخل خبائه" (التكوين، 9:20-22)، كما وصفت التوراة أرض اليهود بأنها أرض الخمرة والكرم (أشعيا، 17:36)، كما وصف العنب والنبيذ بأنه رمز للصحة والخصوبة (الملوك الأول، 4:25) (الملوك الثانى، 18:31). وقد ورد النبيذ بعدة أسماء فى التوراة؛ مثل دم العنب (التكوين، 49:11)، وخمر لبنان (يوشع، 14:71)، وخمر حلبون (حزقيال، 27:18)، كما أن هناك أسماء أخرى للنبيذ وجدت على بعض الجرار فى فلسطين؛ مثل الثميد والسيمدان، وهى تعنى النبيذ القديم، وأسماء أخرى له وجدت فى المشناة وغيرها من المصادر(25)، كما وصفت الكرمة بأنها شجرة الحياة فى الجنة، زرعها الشيطان، وهى مع من نجا مع نوح من الطوفان(26). وقد جسدت أغصان العنب على النقود اليهودية منذ عام 138 ق.م(27).

أما فى الفترة البيزنطية فقد استمرت النظرة إلى النبيذ على أنه شراب مقدس؛ إذ ازدادت أهميته أكثر مما كانت عليه فى السابق، فقد أصبح رمزا من رموز السيد المسيح عليه السلام عندما ضحى بنفسه لإنقاذ البشرية، وارتبط بجوهر العقيدة عند المسيحيين من جهة وبالناحية الاقتصادية من جهة أخرى، وهذا يفسر وجود تمثيل المشاهد التى يظهر فيها العنب من مرحلة القطف ثم النقل ثم عصره واستخراج النبيذ منه على الأرضيات الفسيفسائية فى الكنائس البيزنطية(28).

وقد ورد ذكر النبيذ فى أكثر من موقع فى العهد الجديد؛ وهو مما يؤكد الأهمية الدينية لهذا المشروب؛ إذ عد رمزا لدم المسيح، "وفيما هم يأكلون أخذ يسوع خبزا وبارك وكسر وأعطاهم، وقال: خذوا وكلوا، هذا هو جسدى، ثم أخذ الكأس وقال لهم: هذا دمى الذى للعهد الجديد الذى يسفك من أجل كثيرين" (مرقص14:، 22-23)، كما يتمثل ارتباط السيد المسيح بنبات العنب بوصف نفسه أنه كرمة ووالده الكرام؛ "أنا الكرمة الحقيقية وأبى الكرام" (يوحنا 15: 1).

أما فى الفترة الجاهلية التى سبقت ظهور الإسلام فلم تكن الخمور تصنع من العنب إلا بشيء قليل، لطبيعة الجو والمناخ فى الجزيرة العربية. وكان العرب يستوردون

الخمور من مناطق أخرى، خاصة بلاد الشام والعراق وبلاد فارس. وقد كان للخمر أهمية كبرى عند العرب فى مكة؛ إذ كانوا يتقربون بها إلى الأصنام، ويشربونها فى بيوتهم وعبادتهم، وتغنوا بها فى أشعارهم مع ذكر المناطق التى أتت منها[29].

أما فى الفترة الإسلامية فقد تراجع الاهتمام بالنبيذ والخمر بأنواعه كلها، للتحريم الذى جاء به القرآن الكريم، فقد جاء التحريم بشكل متدرج على فترات، لتعلق الناس بها؛ قال تعالى: ﴿يا أيها الذين آمنوا لا تقربوا الصلاة وأنتم سكارى حتى تعلموا ما تقولون﴾ (النساء:43)، ثم جاءت المرحلة الثانية من التحريم؛ بقوله تعالى: ﴿يسألونك عن الخمر والميسر قل فيهما إثم كبير ومنافع للناس وإثمهما أكبر من نفعهما﴾ (البقرة:219)، وفى المرحلة الثالثة جاء التحريم القاطع بقوله تعالى: ﴿يا أيها الذين آمنوا إنما الخمر والميسر والأنصاب والأزلام رجس من عمل الشيطان فاجتنبوه لعلكم تفلحون﴾ (المائدة:90).

من خلال ما تقدم نجد أن العنب أو النبيذ قد عرف منذ اقدم العصور، وأن جميع الشعوب عرفته، وكان ذا أهمية كبيرة عندهم من ناحيتين: الأولى تتمثل فى الأهمية الدينية، والأخرى الأهمية الاقتصادية؛ إذ كان هناك طرق شتى – كما سنرى لاحقا– لاستخراج النبيذ، استمرت عبر العصور المتعاقبة، وطرأ عليها بعض التغير والتحسين، إلى أن تبلورت فى شكل المعصرة التى ظهرت فى الفترة البيزنطية. وتتضح الأهمية الدينية للنبيذ من ارتباطه بالعقيدة الدينية عند الشعوب عبر الفترات المتلاحقة؛ إذ نجده تارة على جدران المقابر؛ كما هى الحال فى مصر الفرعونية، وتارة متعلقا بالآلهة؛ كما هى الحال عند اليونان والرومان، وتارة نجده متعلقا بالأعياد الدينية؛ كما هى الحال عند اليهود، وتارة نجده مرتبطا بدم السيد المسيح فى الديانة المسيحية.

لذلك حظى النبيذ باهتمام بالغ عند هذه الشعوب، ليس فى عملية استخدامه فحسب، بل وصل الأمر إلى الاهتمام به من مرحلة قطافه ثم جمعه ونقله ثم عصره وتخزينه أو تصديره؛ إذ يزرع العنب فى مزارع أو كروم خاصة، ثم يقطف بعناية، ثم يعصر فى أماكن مخصصة تكون على درجة عالية من النظافة، ثم يخزن فى جرار تحكم فى سدادات لمنع تسرب الهواء، ثم يوضع فى أماكن خاصة، هى كهوف باردة ومظلمة، وأحيانا يوضع فى جلود الحيوانات، خاصة الأغنام والماعز[30].

تقنية عصر العنب عبر العصور:

إذا كان العنب قد عرف منذ أقدم العصور، وعصيره كان ذا أهمية كبيرة عند الشعوب، فلا بد أن تكون هناك طريقة أو طرق استخدمت فى عصره واستخراج النبيذ منه؛ لذا كانت هناك طريقة لعصر العنب ظهرت واستمرت عبر العصور حتى تبلورت فى شكل معصرة النبيذ فى الفترة البيزنطية التى دخل عليها بعض التعديلات التى من شأنها الإسهام فى عصر أكبر كمية ممكنة من العنب واستخراج النبيذ على درجة عالية من النقاوة والصفاء.

تزودنا مناظر القبور المصرية بمعلومات عن كيفية قطف العنب ثم عصره واستخراج النبيذ منه؛ إذ يظهر على جدران قبر (نخت) الذى يعود إلى عام (1500ق.م) شخصان يقطفان العنب وإلى جانبهما مظهر لثلاثة أشخاص يدوسون العنب فى حوض ويسيل العصير المستخرج إلى حوض التجميع، ثم يقوم شخص بتعبئة العصير فى جرار فخارية موضوعة بجانبه (شكل5)[31].

وهناك طريقة أخرى تزودنا بها جدران القبور المصرية هى أقدم زمنيا من الطريقة الأولى؛ إذ ظهرت على جدران أحد القبور العائد إلى (2000 ق.م) توضح عملية عصر العنب باستخدام الكيس؛ إذ يوضع العنب داخل قطعة قماش ثم تربط فى عمودين يتم تقليبها فى الاتجاه المضاد بوساطة قطعة خشبية أخرى ويتم جمع السائل فى حوض أسفل منها (شكل6)[32].

ويستدل من هذه المشاهد على جدران القبور المصرية على أهمية العنب والنبيذ عند المصرين القدماء، وهى أهمية دينية كما يتضح؛ إذ كان النبيذ يحظى باهتمام خاص عندهم[33]. وقد كانت هذه الرسومات وغيرها أحد النشاطات اليومية التى يقوم بها الإنسان المصرى القديم. ولأن المصريين كانوا يؤمنون بحياة ما بعد الموت فقد رسموا هذه المشاهد لاعتقادهم بأن الإنسان بعد موته سيمارس حياته الاعتيادية ونشاطاته اليومية فى قبره فى الحياة الأخرى، لذلك اهتموا بمقابرهم اهتماما قل وجود مثيله عند الشعوب الأخرى.

وهناك طريقة أخرى استخدمت لعصر العنب هى اختراع إغريقى يعود إلى القرن السابع ق.م، وقد استخدمت هذه الطريقة لعصر العنب والزيتون، وقد انتشر استخدامها فى منطقة الشرق الأوسط فى الفترة الهلنيستية، وتقوم هذه الطريقة

باستخدام عارضة خشبية مثبتة على قطعة خشبية فى نهايتها قطعة حجرية كبيرة الحجم لتثبيتها، وتستخدم العارضة للضغط على العنب لعصره واستخراج النبيذ منه، ويجرى النبيذ عبر قناة صغيرة تصل إلى حوض لتجميعه (شكل7)[34].

أما فى الفترة البيزنطية فقد زاد الاهتمام بالنبيذ إلى حد كبير، لذلك كان لا بد من عمل معاصر خاصة له، وكانت هذه المعاصر محفورة، وتوجد على المنحدرات الطبيعية، وتتكون من حوض لهرس العنب، وبجانبه حوض أو أحواض لتجميع العصير، وهذه الطريقة تعد الأكثر شيوعا عبر العصور، لبساطتها وفاعليتها. وقد وجدت نماذج كثيرة من هذه المعاصر منتشرة فى أماكن متفرقة فى كل من الأردن وفلسطين، لاعتماد اقتصاد هذه المنطقة على الزراعة بشكل أساسى من جهة، ومن جهة أخرى الاهتمام بزراعة العنب وأهمية النبيذ فى الديانة المسيحية[35].

وقد أدخل على هذه المعاصر بعض التطورات التى زادت فى حجمها وفاعليتها؛ مثل زيادة عدد الأحواض الجانبية، وأحواض أخرى يوضع فيها العنب الزائد إذا كان الإنتاج بكميات كبيرة. وأهم تطور أدخل على هذه المعاصر هو استخدام العمود اللولبى الضاغط، ورصف أرضيات المعاصر وقنواتها وأحواضها بالفسيفساء أو بالقصارة البيضاء[36].

ولأهمية العنب والنبيذ فى الفترة البيزنطية وذكره فى أكثر من آية فى العهد الجديد من الكتاب المقدس، فقد مثلت عملية قطف العنب وجمعه ونقله على ظهور الحمير وعصره واستخراج العصير منه على الأرضيات الفسيفسائية فى الكنائس البيزنطية؛ إذ يظهر شخص يقطف العنب، وتظهر سلال مليئة بالعنب، ثم عملية النقل على ظهر الإنسان أو ظهر الحمار، ثم وضعة فى المعصرة؛ إذ يقوم شخصان بهرسه وبينهم العمود اللولبى الضاغط (شكل8)، ويرافق هذه المشاهد عملية الغناء والعزف على آلة موسيقية[37].

أما عملية عصر العنب فقد مثلت أيضا من ضمن المشاهد التى ظهرت على الفسيفساء فى الكنائس البيزنطية، وتظهر فيها التقنية المستخدمة فى عصر العنب باستخدام العمود الخشبى اللولبي، أو باستخدام الأرجل، وقد ظهرت هذه المشاهد فى أكثر من موقع، وهى فى مجملها تعطى انطباعا عن أهمية النبيذ فى الديانة

المسيحية بوصفه المشروب المقدس، إلى جانب تكوين انطباع آخر عن حياة الناس آنذاك، باعتمادها على الزراعة، خاصة زراعة نبات العنب بشكل أساسى (شكل9).

وقد مثلت عملية عصر العنب فى أرضيات بعض الكنائس البيزنطية فى بلاد الشام، خاصة الأردن وفلسطين؛ إذ ظهرت فى كنيسة القديس كريستوفر فى لبنان، حيث نشاهد عملية إنتاج النبيذ بوساطة شخصين، واستخدام العمود اللولبى (شكل9-أ)، كذلك ظهرت هذه المشاهد فى الأردن فى كل من كنيسة القديسين لوط وبركوبيوس فى خربة المخيط (شكل 9ب)؛ إذ نلاحظ عملية عصر العنب تتم بوساطة شخصين إلى جانب استخدام العمود اللولبى، وكون العنب بدون وجود الأشخاص (شكل 9ج)، وفى كنيسة القديس ستيفن فى أم الرصاص، حيث نلاحظ عملية العصر تتم بوساطة شخصين وشخص آخر يعزف على آلة موسيقية، ولا نلاحظ وجود للعمود اللولبى مع وجود حوض صغير وجرة لتعبئة السائل (شكل 9- د)، أما كنيسة القديس جورج فى أم الرصاص فنلاحظ استخدام العمود اللولبى وشخصين لهرس العنب (شكل 9-هـ)، وفى فسيفساء أحد الحمامات فى بيسان فى فلسطين نشاهد أكثر من شخصين لهرس العنب بدون استخدام العمود اللولبى (شكل9، و)[38].

هذه المناظر إلى جانب مناظر أخرى كمناظر الصيد البرى وصيد الأسماك ورعى الأغنام التى تظهر على أرضيات الكنائس، ما هى إلا تجسيد لواقع الحياة اليومية آنذاك، فهى تعكس طابع الحياة اليومية ونشاطات السكان، كما يتضح منها اعتماد حياتهم على الزراعة، خاصة زراعة العنب، وذلك لأهمية عصيره فى الديانة المسيحية[39].

كما يتضح من هذه المشاهد أن هناك تشابها فيما بينها بالنسبة إلى عملية عصر العنب والتقنية المستخدمة فيها، وهذا يدل على وجود وحدة عامة فى إنتاج النبيذ فى المنطقة على الرغم من الاختلاف فى بعض التفصيل؛ أى تشابه فى الإطار العام أو الخطوط العريضة مع اختلاف بسيط[40].

وهذا ما سنلاحظه من خلال البحث عن معاصر النبيذ التى كشفت عنها الحفريات والمسوحات الأثرية على أرض الواقع فى كل من الأردن وفلسطين؛ إذ تتشابه هذه المعاصر فى الإطار العام لشكل المعصرة، ولكنها تختلف من حيث الحجم وبعض التفاصيل.

تاريخ البحث الأثرى فى معاصر العنب:

تعد دراسة معاصر العنب ذات أهمية كبيرة – كما مر سابقا – فى الكشف عن نواحى الحياة الزراعية اليومية وتعرف ما وصل إليه العقل البشرى فى مجال التصنيع الغذائى فى المجالات الزراعية، وتعرف ما تم ابتكاره من آلات ومعدات تستخدم لهذه الغاية.

وعلى الرغم من وجود كثير من الدراسات التى تبحث فى مجال إنتاج النبيذ فإن الدراسات المختصة التى تبحث فى مجال معاصر العنب قليلة من الناحية الأثرية، ويمكن عد الغالبية العظمى منها إشارات تكاد تكون عابرة إلا من بعض التفاصيل التى لا تفى بالغرض.

يذكر شوماخر الذى زار المنطقة عام 1890م أنه عثر على معاصر للعنب، وأورد مخططات لبعض منها قائلا: إن بعضها معاصر زيتون، وهذا مؤشر على عدم القدرة على التفريق بين معاصر العنب ومعاصر الزيتون، على الرغم من أن هذه المخططات هى لمعاصر العنب[41]. كما وقع برامكى فى خطأ فى حفريته فى قرية قلنديا عام 1931؛ إذ وصف ما عثر عليه بأنه حمام بيزنطى، على الرغم من أن المخططات تشير إلى أنها معصرة عنب[42].

وقد جرت عدة مسوحات واكتشافات أثرية فى مناطق مختلفة من منطقة الأردن وفلسطين، أسفرت نتائجها عن كشف عدد من معاصر العنب، وما زودت به من تقنيات مطورة تساعد على عملية العصر، فقد عثر على نحو (12) معصرة فى منطقة نيبو (خربة المخيط)[43]، حيث شهدت هذه المنطقة استيطانا بيزنطيا، اعتمد بشكل أساسى على النشاط الزراعي[44]، كما كشف أكثر من (117) معصرة عنب فى مجدو (تل المتسلم) فى فلسطين، يعود معظمها إلى العصرين الرومانى والبيزنطي[45]، كما عثر على عدد من المعاصر فى منطقة البيضا بالقرب من البتراء، تعود إلى الفترة النبطية[46]، كما عثر على معصرة عنب فى منطقة عين الجديد فى فلسطين موجودة داخل مبنى يضم كنيسة صغيرة وبعض الغرف[47]، وإضافة إلى ذلك عثر على معاصر عنب تعود إلى الفترة البيزنطية فى مواقع أخرى من فلسطين؛ مثل معصرة (رحبوت) ومعصرة (آزون) بالقرب من الساحل الفلسطينى، امتازت بكبر الحجم، وكثرة الأحواض[48]. وكذلك فى منطقة عمواس، حيث كشفت[49] معصرة عنب تعود

إلى الفترة الرومانية والبيزنطية قسمت إلى أربعة أنواع كشفت فى مجملها التطور الذى طرأ على المعصرة فى خلال الفترة البيزنطية، ودلت على تطور التقنية فى عملية عصر العنب[50]، كما عثر على معصرتين للعنب فى منطقة القدس عام 1952[51]، كما عثر فى فلسطين على حوالى (17) معصرة عنب، وعلى (12) معصرة أخرى بالقرب من منطقة عين كارم والمناطق المحيطة بها. وقد بلغ عدد المواقع التى عثر فيها على معاصر للعنب والزيتون فى خلال المسوحات الأثرية فى فلسطين حوالى (3000) موقع أثرى[52].

كما كشفت المسوحات الأثرية فى منطقة الجيب مكانا كان يستخدم لتصنيع الخمور احتوى على معاصر وأقبية لتخزين الخمر تعود فى تاريخها إلى العصر الحديدى الثاني، وقد جدد استخدامها فى العصر الرومانى[53]. أما فى الأردن فقد كشفت المسوحات الأثرية معصرة عنب فى منطقة الصويفية فى عمان تعود فى تاريخها إلى القرن السادس الميلادى[54]، وكذلك عثر فى منطقة أبو نصير على معصرة عنب مربعة الشكل مكونة من حوضين وبجانبهما أحواض لتصفية السائل وبئر للتخزين، وتتشابه هذه المعصرة مع معصرة الصويفية، ومعصرة أخرى عثر عليها فى أم السماق، وجميعها يعود إلى الفترة البيزنطية[55]. كما عثر فى منطقة اليصيلة على كهف منحوت فى الصخر مكون من طابقين، احتوى على حجرتين للتخزين، وثلاثة آبار، وبعض القنوات والأحواض المنحوتة فى الصخر؛ إذ كانت تستخدم بوصفها معصرة عنب فى خلال الفترتين الرومانية والبيزنطية[56]، كما عثر على كثير من معاصر العنب فى عدد من المناطق فى منطقة شمال الأردن؛ مثل بيت رأس، وجرش، ودير أبى سعيد، والحصن... وغيرها من المواقع (عدد من الأحواض للتصفية وبئر[57]، كما عثر عام 1993 على معصرتين للعنب فى منطقة خربة صعد فى مدينة المفرق، امتازت الأولى بمكوناتها البسيطة، فقد تكونت من حوض دهس رئيسى، أما الأخرى فجاءت فى شكل متطور أكثر من الأولى؛ إذ احتوت على حوض دهس ذى أرضية فسيفسائية[58]، كذلك عثر فى منطقة ياجوز على معصرة عنب صغيرة الحجم طولها (4 أمتار) وعرضها (1، 60 مترا)، وحوض مخروطى الشكل وبجانبه أحواض أخرى للتصفية إضافة إلى أرضية الدهس الدائرية الشكل[59].

أما فى منطقة طبقة فحل فقد عثر على (22) معصرة عنب مختلفة الأحجام، قسمت إلى سبعة أنواع، وجميعها محفور فى الصخر[60].

بعد هذا العرض السريع لأهم المسوحات والحفريات الأثرية التى كشفت وجود معاصر العنب بكثرة فى منطقة الأردن وفلسطين، يتضح مدى كثافة الاستيطان الزراعى فى العصر البيزنطى، ومدى اهتمام البيزنطيين فى هذه المنطقة، كما تعطى انطباعا عن بيئة هذه المنطقة، ومناخها الذى كان سائدا فى تلك الفترة، وعن نشاط سكانها عبر العصور، وعما تحمله من دلالات على الازدهار الزراعى والاقتصادى الذى كانت تنعم به المنطقة، كما تعطى صورة عن آلية عمل هذه المنشآت الزراعية، وعن تطور التقنية التى وصل إليها العقل البيزنطى فى إنتاج الخمور؛ إذ تعد أفضل تقنية فى العصور القديمة فى هذا المجال.

كما أن كثرة معاصر العنب العائدة إلى الفترة البيزنطية تشير إلى اهتمام البيزنطيين بنبات العنب دون غيره، كونه مصدرا اقتصاديا مهما من ناحية، ومن ناحية أخرى تشير إلى أهمية النبيذ عندهم؛ فهو المشروب المقدس فى الديانة المسيحية على أساس أنه رمز من رموز السيد المسيح، وتجلى ذلك - كما سنرى لاحقا - من خلال تمثيل عملية استخراجه على الأرضيات الفسيفسائية فى الكنائس البيزنطية، وذكره فى أكثر من موضع فى العهدين القديم والجديد من الكتاب المقدس، ولأهميته وجب إنتاج كميات منه، ومن ثم الاهتمام بزراعة كروم العنب فى المنطقة. وإضافة إلى ذلك يمكن الاستدلال من كثرة معاصر العنب على النشاط الزراعى فى المنطقة الذى كان يشهد نشاطا ملحوظا أكثر مما هى عليه الحال فى الوقت الحاضر، وهذا ربما يشير إلى تغير المناخ والظروف البيئية التى كانت سائدة فى تلك الفترة.

كما يشير الاختلاف فى حجم هذه المعاصر وأماكن وجودها إلى أن الحجم الكبير منها ربما كان يستخدم لأغراض تجارية للتصدير إلى مناطق أخرى، أما المعاصر الصغيرة فتستخدم بشكل محدود يتناسب مع حجمها وسعتها، وربما كانت تعود إلى عائلات أو أشخاص يملكون كروم عنب قربها؛ أى أنها كانت تستخدم لعصر العنب لخدمة فئة معينة من الناس، وربما تكون عائلة واحدة أو أكثر.

معاصر العنب فى الأردن:

كشفت الحفريات والمسوحات الأثرية عددا من معاصر العنب في الأردن، خاصة في المنطقة الشمالية الغربية التي شهدت كثافة سكانية عالية في الفترة البيزنطية، كما أسلفنا. ومن خلال هذا البحث سنتحدث عن بعضها؛ لأهميتها ومقارنتها بمعاصر أخرى ظهرت في فلسطين من أجل إظهار مدى التشابه أو الاختلاف بينها.

معاصر العنب فى طبقة فحل:

وجد في هذه المنطقة 22 معصرة محفورة في الصخر تشهد على كثافة السكان في هذه المنطقة، وعلى طبيعة النشاط الزراعي فيها، وقد قسمت هذه المعاصر إلى سبعة أقسام حسب شكلها وحجمها وعدد أحواضها[61].

1- حوض كبير مربع الشكل ومرصوف بالفسيفساء يستخدم لهرس العنب وقنوات تصله مع حوض لتجميع العصير.

2- حوض دهس دائرى متصل مع حوض مستطيل آخر لتجميع السائل.

3- حوض عميق مستطيل الشكل متصل مع حوض مستطيل آخر أو بيضاوي، وهذا النوع الأكثر شيوعا (شكل10).

4- حوض ضحل غير منتظم متصل مع حوض دائرى.

5- سلسلة أحواض يتراوح عددها بين 2 و3 متصلة مع بعضها البعض بقنوات حوض دائرى صغير أو مربع مع انخفاض مركزى في الوسط.

7- حوض صغير مستو مع قناة.

يلاحظ على هذه المعاصر أنها صغيرة الحجم، واستخدمت لعصر كميات محدودة من العنب؛ أى أنها كانت تستخدم لأغراض محلية أو بعبارة أخرى: استخدمت لخدمة سكان المنطقة، ولكن كثرة عددها يعطى انطباعا عن طبيعة النشاط الزراعى، إضافة إلى أهمية زراعة العنب وملاءمة المناخ والتربة وتوافر مصادر المياه التى شجعت على هذا النشاط.

معصرة عنب قرية قم:

تقع هذه القرية على بعد 17 كم شمال غرب مدينة إربد،د كشف فيها عن معصرة تعد من أهم المعاصر في الأردن؛ أبعادها (15*11م) تحتوى على حوض رئيسى للهرس، أبعاده (5، 30*4، 80 م) محفور في الصخر ومرصوف

بالفسيفساء ذات مكعبات كبيرة، يتوسطه حجر مربع الشكل (120*130 سم)، لـــه تجويف فى الوسط، أبعاده (30*38 سم)، له فتحة مـــن الناحيـــة الـــشمالية كـــان يستعمل لتثبيت العمود الخشبى اللولبى (شكل11)، ويحيط بهـــذا الحـــوض ســـبعة أحواض أخرى أصغر حجما، يفصلها عن بعـــضها الـــبعض حـــواجز صـــخرية، وتتصل مع الحوض الرئيسى بوساطة فتحة دائرية فى قاع كـــل منهـــا. وبعـــض الأحواض معد لاستقبال محاصيل العنب فى حال انشغال الحـــوض الرئيـــسى[62]، وعندما يتم إغلاق هذه الفتحة فإن هذه الأحواض تعمل بوصفها معصرة مستقلة؛ إذ يتم إنتاج النبيذ من خلال ضغط العنب فوق بعضة البعض، وهذا النبيذ يعـــد مـــن النخب الأول؛ إذ لا يخالطه قشور العنب أو الشوائب[63].

تتصل أرضية الهرس بدءا من التجويف الأوسط مع الحوضين (أ، ب)، كمـــا هو فى (الشكل11)، ويفصل بين هذين الحوضين حجر محفور طولـــه (2، 35م) وعرضه (40 سم) وفى نهايته حوض صغير مربع الشكل فى جانبيه فتحتان تسمح الأولى بانسياب العصير إلى الحوض (أ) أما الأخرى فتصب خارج الحوض (ب)، وتستعمل لطرح المياه خارج المعصرة فى أثناء عملية التنظيف (شكل12)، وتبلـــغ أبعاد الحوض (أ) (2، 75 *2، 75م) وعمقه (2، 20 م) وفى نهايتـــه الجنوبيـــة الغربية حوض صغير أبعاده (95 *80)، وهو مخصص لتثبيت الجرة التى تستقبل العصير القادم من أرضية الهرس.

أما الحوض (ج) فهو مستطيل الشكل (30، 20 *1، 30 م) وعمقه 1، 85م ينزل إليه بوساطة ستة درجات مرصوفة بالفسيفساء وفى زاويته الجنوبية الـــشرقية حفرة دائرية قطرها (80 سم) وعمقها (50سم) معدة لاستقبال العصير القادم مـــن الحوض (أ). ومن آلية التشغيل فى المعصرة يمكن القول إن هناك ثلاثة أنواع مـــن النبيذ تنتج فى هذه المعصرة؛ هى كما يأتى:

1- نوع ينتج من خلال الهرس بالأقدام على العنب.
2- نوع ينتج عن طريق ضغط العنب المهروس بوساطة العمود الخشبى المسنن.
3- نوع ينتج عن طريق ثقل العنب فوق بعضه البعض فى أثنـــاء وضـــعه فـــى المسطحات أو الأحواض الجانبية[64].

معصرة دير أبى سعيد:

وجدت فى منطقة دير أبى سعيد على بعد 15 كم جنوب مدينة إربد 15 معصرة عنب جميعها منحوتة فى الصخر، وقد قسمت إلى ثلاثة أنواع أو نماذج:

1- معصرة عنب ذات حوض مستطيل الشكل مع حوضين دائريين لاستقبال العصير، مزودة بمصفاة (شكل13، أ).

2- معصرة عنب ذات حوضين هرس مستطيلين مع حوضين دائريين لاستقبال العصير (شكل13، ب).

3- معصرة عنب ذات حوض هرس مربع الشكل مزود بمصفاة[65].

معاصر عنب جرش:

شهدت جرش استيطانا بشريا عبر العصور الهلنيستية والرومانية والبيزنطية[66]، وقد كان كبر ازدهارها فى الفترة الرومانية؛ إذ شيدت فيها المدرجات والمسارح والميادين والشوارع والمعابد والحمامات والمدافن وغيرها من المباني، وقد كشف فيها عن معصرة عنب محفورة فى الصخر (شكل 14) ذات أرضية هرس أبعادها (300*370 سم)، وبجانبها الغربى كوة مربعة، وتتصل أرضية الهرس بحوض تجميع مرتبط مع بئر لتجميع العصير[67].

معصرة عنب صعد:

تقع قرية صعد على بعد (4، 5 كم) شمال شرق بلد جبا فى محافظة المفرق، وقد عثر فيها على معصرتين تعودان إلى العصر البيزنطي، وتبلغ مساحة الأولى (13*13م) (شكل 15)، واحتوت على المداعس وأحواض التصفية، وقنوات تنتهى فى بئر لغايات التخزين، أما المعصرة الثانية فهى أحدث من الأولى، بلغت مساحتها (12*13 م)، وتحتوى على سبع غرف مرصوفة بالفسيفساء باستثناء واحدة ذات أرضية من بلاطات حجرية، ويوجد أمام كل غرفة حفرة للتصفية، ويتوسط مجموعة من الغرف صالة مركزية، لها أرضية فسيفسائية، استخدمت لغايات العصر، ويتوسطها تجويف لتثبيت العمود المسنن، كما تتصل هذه الأرضية مع حوض وبئر استخدما لغايات التخزين، كما وجد بها بعض الأوانى الفخارية، ربما كانت تستخدم مكاييل[68]، أو أنها كانت تستخدم لاستخراج السائل من الحفر المعدة لاستقباله بعد عملية العصر.

معاصر عنب اليصلية:

وجدت هذه المعاصر داخل كهف منحوت فى الصخر. وقد تميزت بأنها صغيرة الحجم نسبيا، وأن مرافقها وأحواضها قليلة، وسعتها محدودة، إذا ما قورنت بغيرها، وربما كان يستخدمها فئة معينة من الناس لعصر العنب على المستوى المحلى لتغطية حاجة الاستهلاك المحلى من النبيذ. غير أن كثرة وجودها فى منطقة ما بأعداد تشير إلى أن طبيعة الاستيطان الذى كان سائدا فى تلك الفترة هو استيطان زراعى بالدرجة الأولى، إضافة إلى الاهتمام بزراعة العنب، وأهمها النبيذ فى الفترة البيزنطية[69].

معصرة عنب الصويفية:

تتكون هذه المعصرة من حوضين كبيرين (6، 60*4، 50 سم) مفصولين عن بعضهما البعض بوساطة جدران، ويحيط بها 12 حوضا صغيرا من جميع الجهات، وتتصل هذه الأحواض مع الحوضين الرئيسين بوساطة قنوات أو مصارف. ويوجد فى منتصف الحوض الشمالى تجويف ربما كان يستخدم لتثبيت العمود الخشبى اللولبي، كما يوجد حوض صغير فى منتصف الحوض الجنوبى على شكل تجويف مستطيل الشكل، أما البئر فيوجد بجانب الحوضين من الشرق (شكل16)[70].

ويلاحظ على هذه المعصرة كبر الحجم واتساع أحواض الهرس وكثرة الأحواض الجانبية التى كانت تستخدم لاستقبال فائض العصير أو لاستقبال فائض الإنتاج من ثمار العنب فى حال انشغال أحواض الهرس، وهذا ربما يشير إلى أنها كانت تستخدم بوصفها معصرة تجارية، وتخدم نسبة عالية من السكان.

كما وجدت معاصر أخرى فى كثير من المواقع فى الأردن؛ نذكر منها معصرة عنب منطقة أبو نصير؛ إذ تتكون هذه المعصرة من حوضين مربعين (5*5م) وبجانبه جرنان للتصفية، وبئر مخصصة للتخزين[71]، وكذلك وجدت معصرة فى أم السماق، وهى متشابهة مع معصرة الصويفية التى سبق الحديث عنها[72]. كما وجدت معصرة عنب صغيرة الحجم داخل القصر البيزنطى فى منطقة ياجوز، طولها (2م) وعرضها (1، 60م) مبنية من حجر مستطيل الشكل وحوض حجرى مخروط الشكل ومقصورة بالقصارة البيضاء[73]. كما وجدت

معاصر فى بركة الدير شمال عجلون مكونة من أحواض هـرس مربعـة الـشكل متصلة بآبار أو أحواض تخمير، وكذلك فى موقع الحصن جنوب مدينة إربد، وجد فيه معصرة مكونة من حوض هرس مستطيل الـشكل، وحـوض تجميـع مربـع لاستقبال العصير[74].

معاصر العنب فى فلسطين:

تنتشر معاصر العنب فى فلسطين فى مواقع ومناطق مختلفة تشهد على وجود الاستيطان البشرى فى خلال الفترة البيزنطية، وانتشار النشاط الزراعـي. وتمتـاز هذه المعاصر بكبر حجمها واتساعها وكثرة أحواضها؛ وهذا مما يدل على الاهتمام بها بشكل كبير واستعمالها بوصفها معاصر تجارية على نطاق واسع، وهى علـى النحو الآتى:

معاصر العنب فى منطقة أيلون:

تقع منطقة أيلون بالقرب من مدينة عمواس، وجد بها حـوالى 15 معـصرة عنب كشفتها الحفريات والمسوحات الأثرية، وقد قسمت إلى أربعة أقـسام حـسب الحجم والسعة، كما تم تحديد نوعين منها هما الأكثر شيوعا وانتشارا من الأنـواع الأخرى؛ هما كما يأتى:

معصرة منطقة خربة العقد:

تحتوى هذه المعصرة على حوض رئيسى للهرس مربع الشكل فـى وسـطه حوض صغير على شكل تجويف بالصخر أبعاده (35*30سم)، وللحوض الرئيسى تجويف محفور فى الصخر فى منتصف الواجهة الغربية، ربمـا اسـتخدم لتثبيـت العارضة الخشبية المستخدمة لعصر العنب المنشور على حصيرة أو قطعة قماش؛ إذ يتم الضغط على العنب بوساطة العارضة ثم يخرج العصير ويتجمع فى حـوض الترسيب الذى يبلغ عمقه 25 سم وأبعاده 70*30 سم[75] (شـكل 17)، وتتـشابه هذه المعصرة مع معصرة عثر عليها فى قرية رحبوت[76].

معصرة منطقة الحديقة:

تعد هذه المعصرة (شكل 18، أ) من أكثر المعاصر تطورا فى هذه المنطقـة، وتحتوى على أرضية رئيسية للهرس مربعة الشكل يتوسطها تجويف لتثبيت العمود الخشبي، وثلاثة أحواض لاستقبال العنب قبل هرسه، وحوض مربع الشكل لاستقبال

العصير مزود بمصفاة، وتتشابه أحواض العنب قبل هرسه من حيث الشكل؛ أبعادها تقريبا (2، 70متر مربع) ومقصورة بالقصارة البيضاء، وفى نهاية كل منها حوض صغير شبه دائرى أرضيته منخفضة عن أرضية الحوض، وتتصل هذه الأحواض مع أرضية الهرس بقناة قطرها 2سم(77)، وفى حال إغلاق هذه القنوات فإن كل حوض يعمل بوصفه معصرة مستقلة؛ إذ يتجمع السائل الناتج عن تراكم العنب فوق بعضه البعض فى الحوض الصغير، ويعد هذا النبيذ فى هذه الحال من أجود أنواع النبيذ وأغلاها سعرا؛ لنقاوته وخلوه من الشوائب(78).

ويوجد فى منتصف أرضية الهرس عنصران للهرس؛ الأول تجويف أبعاده (115*95 سم) فيه تجويف أبعاده (35*50سم) وفى منتصفه حفرة عمقها (30سم)، والآخر حجرة حجمها يتناسب مع هذا التجويف، فيها حفرة نافذة فى الوسط، ووظيفة كل من التجويف والحجر تثبيت العمود الخشبى المسنن؛ إذ يوضع فى نهايته أو منتصفه حجر آخر لتثبيته وتتم عملية العصر بدوران هذا العمود (شكل 18 ب)(79)، وتتشابه هذه المعصرة من حيث الشكل والتجهيزات مع معصرة قرية رحبوت التى تعود إلى القرن السادس الميلادى(80)، كما تتشابه مع معصرة عثر عليها فى منطقة (قلنديا) شمال القدس عرفت بأنها حمام بيزنطى(81).

معصرة عنب رحبوت:

تقع منطقة رحبوت على بعد 1 كم من خربة دوران، شهدت استيطانا فى خلال العصور: الرومانى والبيزنطى والإسلامى المبكر، وتكثر فيها معاصر العنب والزيتون، وأهم هذه المعاصر معصرة قياسها (11*12، 5م) (شكل 17، أ) تحتوى على أرضية هرس رئيسية أبعادها (5*6 م) محاطة بجدار منخفض، يتوسطها حجر دائرى مجوف قطره (1، 60 م) يتوسطه حفرة مربعة الشكل أبعادها (50سم) فى أحد زواياها تجويف على شكل حفرة، ترتبط هذه الأرضية بقناة طولها (65سم) مع حوض فى الناحية الشرقية قياسه (80*2، 30 م)، يجاوره من الشمال والجنوب حوضان ترتفع أرضيته عن أرضيتهما، وفى وسطه جرة فخارية لتجميع قشور العنب. وتبلغ مساحة الحوضين الجانبيين (2، 70*2، 30 م)، وعمقهما (1، 35م)، ويتصلان مع الحوض الأوسط بوساطة قنوات طولها

(20 سم وقطرها 5 سم) ويتوسطهما حفرة دائرية الشكل قطرها 90 سم، وعمقها 20 سم، ويحيط بالأرضية الرئيسية للهرس عدد من الأحواض، عددها 11 حوضا، وظيفتها استقبال ثمار العنب فى حالة انشغال الأرضية الرئيسة، وتتصل هذه الأحواض مع أرضية الهرس بوساطة قنوات متساوية من حيث المساحة؛ إذ تبلغ أبعادها (1، 70 سم *1، 20 سم)، وعمقها 60 سم، وهى أعلى ارتفاعا من أرضية الهرس وأحواض استقبال العصير[82].

أما عن استخدام العمود الخشبى المسنن فى هذه المعصرة فكان يتم بوضعه فى قطعة خشبية أو حجرية أسطوانية الشكل ويثبت فى التجويف الذى يتوسط أرضية الهرس، وتزود القطعة الأسطوانية بأيد لتسهل عملية الدوران، ثم الضغط بها على كومة العنب التى يتم وضعها على قطع من الحصير أو القماش (شكل 19ب)[83].

معصرة خربة آزون:

تأتى هذه المعصرة على شكل مستطيل (4*6م) (شكل 20 أ)، وتحتوى على أرضية هرس على شكل شبه منحرف (6، 5*3)، يتوسطها حجر دائرى مثبت فى الأرضية، تتوسطه حفرة دائرية متصلة مع حفر محيط الحجر الدائرى بوساطة أخاديد صغيرة محفورة فى الصخر على شكل قنوات ضحلة (شكل 20 ب)، وهو مصمم لتثبيت العمود الخشبى المسنن والضاغطة الخشبية. ويتم استخدام هذه التقنية عبر وسيلتين:

1- استخدام عارضة خشبية طويلة يثبت أحد طرفيها فى تجويف أحد الجدران، ويثبت فى طرفها الآخر قطعة خشبية يضغط فيها على كومة العنب.

2- استخدام عمود خشبى مسنن مثبت فى تجويف وسط أرضية الهرس، واستخدام قطعة خشبية دائرية، ويوضع فى داخلها العمود الخشبى المسنن، ثم تدار هذه القطعة حتى تصل إلى أسفل العمود، وبدورانها تتم عملية العصر[84].

معاصر مدينة القدس:

المعصرة الأولى: تتكون من أرضية الهرس مربعة الشكل (شكل21)، يتوسطها تجويف على شكل مستطيل تقريبا، أبعادها (1، 30*70 سم)، وعمقها (25سم)، ويجاورها من الشمال ثلاثة كهوف صغيرة وثلاثة كهوف أخرى فى الشرق وأربعة أحواض معدة لاستقبال ثمار العنب، وإلى الجنوب من أرضية

الهرس يوجد حوض صغير للترسيب داخل حوض كبير لاستقبال العصير القادم من أرضية الهرس؛ إذ يتجمع العصير فى هذا الحوض ثم يصفى من الشوائب فى الحوض الداخلى. ويرتبط هذا الحوض بقناة أو مصرف مع الحوض النهائى الواقع فى أقصى الجنوب. وبناء على الكسر الفخارية الموجودة تم تأريخ هذه المعصرة إلى الفترة من القرن الخامس إلى القرن السادس الميلادي، وقد وجدت معظم أجزاء هذه المعصرة مدمرة بفعل الاستيطان الحديث(85).

المعصرة الثانية (شكل 22) تتكون هذه المعصرة من أرضية هرس مربعة الشكل، يتوسطها حفرة مركزية مربعة، تتصل بقناة مع حوض صغير إلى الشرق من أرضية الهرس، ويجاوره حوض آخر يتصل بقناة مع أرضية الهرس، ثم يتصل بقناة أخرى مع حوض يقع إلى أقصى الشرق الواقع على منحدر الوادي، وإلى الغرب من أرضية الهرس يوجد ثلاثة كهوف صغيرة، وإلى الشمال منها أربعة كهوف أخرى، وكهف آخر إلى الجنوب، وخلف الكهوف يوجد ثلاثة أحواض مستطيلة الشكل أصغرها مساحة حوض رقم 2 فى الوسط، كما يوجد إلى الجنوب من أرضية الهرس حوض آخر مربع الشكل حوض رقم 4.

معاصر العنب فى جنين ومجدو (تل المتسلم):

وجد فى هذه المنطقة (117) معصرة عنبن وهذا يدل على أهميتها وملاءمتها للزراعة، ومن ثم جذب أكبر نسبة من الاستيطان البشري. وقد قسمت هذه المعاصر إلى تسعة أنواع حسب الحجم والشكل وعدد الأحواض، وأشهرها النوع الأول الذى يتكون من أرضية الهرس المربعة الشكل تقريبا (255*230 سم)، وحوض مستطيل لاستقبال السائل (شكل 23أ). أما النوع الثانى فيحتوى على أرضية هرس مربعة الشكل، تتوسطها حفرة مركزية، إضافة إلى حوضين لاستقبال العصير مختلفين فى المساحة، ويتصلان مع بعضهما البعض بقناة، كما يتصلان مع أرضية الهرس بمصارف، إضافة إلى بئر أو خزان ربما للتخمير أو تخزين العصير (شكل 23ب).

أما النوع الثالث من هذه المعاصر فيحتوى على أرضية الهرس (365*365سم) مع حفرة مركزية متصلة بحفر أخرى إلى جانبها، إضافة إلى ثلاثة أحواض جانبية متصلة مع بعضها، ومع أرضية الهرس بقنوات (شكل 23 أ)(86).

أما عن الأنواع الأخرى من هذه المعاصر فبعضها يحتوى على أرضيتين للهرس مختلفة المساحة، وأحواض هرس وحفر آبار للتخمير والتخزين؛ إذ احتوى بعضها على حفرة كبيرة معدة لهذه الوظيفة، وبعض هذه الحفر ربما استخدم بوصفه أماكن لوضع عصى من الخشب كان يحملها الأشخاص الذين يدوسون العنب، فتوضع العصى فى هذه الحفر لتسهيل عملية الهرس ومساعدة الأشخاص على الثبات وعدم الانزلاق، أما الحفرة المركزية فى وسط أرضية الهرس فهى معدة لتثبيت العمود الخشبى المسنن المستخدم فى عملية العصر (شكل 24 ب)[87].

من الملاحظ على هذه المعاصر الموجودة فى فلسطين أنها كبيرة الحجم إذا ما قورنت بتلك الموجودة فى الأردن؛ إذ تحتوى على أرضية هرس كبيرة الحجم يجاورها عدد ليس بقليل من أحواض النشر لاستقبال العنب قبل هرسه فى حال انشغال أرضية الهرس الرئيسة، مع وجود حفرة مركزية تتصل بقناة مع أحد الأحواض الجانبية المعدة لاستقبال العصير، وربما كانت هذه الحفر المركزية تستخدم لتثبيت العمود الخشبى المسنن المستخدم فى عصر العنب. كما أن اتساع مساحة هذه المعاصر وكثرة عدد أحواضها يقود إلى القول بأنها كانت معاصر تجارية يستخدمها أحد الأشخاص؛ إذ يأتى الناس لعصر ثمارهم من العنب مقابل أجر معلوم، كما أنه يمكن استخدامهما لتجميع المياه بعد الانتهاء من موسم العنب، وذلك بعد غسلها وتنظيفها وإعدادها لهذه الوظيفة الجديدة.

كما تتشابه هذه المعاصر مع بعض المعاصر الموجودة فى الأردن من حيث بعض التفاصيل؛ وهو الأمر الذى يقود إلى القول إن هنالك وحدة عامة كانت مستخدمة فى عملية عصر العنب فى خلال العصر البيزنطي، خاصة استخدام تقنية العمود الخشبى المسنن، وزيادة عدد أحواض النشر لاستقبال العنب قبل هرسه.

خلاصة:

لقد انتشرت زراعة العنب ومعاصر العنب فى مناطق واسعة فى الأردن وفلسطين فى الفترتين الرومانية والبيزنطية، سواء كانت هذه المعاصر رومانية الأصل والمنشأ، أو أعيد استخدامها من الفترة البيزنطية. ومن خلال ما سبق ذكره عن هذه المعاصر نستنتج ما يأتى:

1- أن النشاط الذى كان سائدا فى هذه المناطق هو نشاط زراعى بالدرجة الأولى خاصة زراعة نبات العنب.

2- ملاءمة المناخ فى تلك الفترة وتوافر مصادر المياه وخصوبة التربة شجعت الناس على السكن والاستيطان بشكل كثيف.

3- تجسيد زراعة العنب وصناعة النبيذ منذ الفترة اليونانية وارتباطها بالإله ديونيسوس، واستمرار تجسيد هذه الزراعة فى الفترة الرومانية، سواء على أرضيات القصور المينيوية والمكينية والرومانية، أو من خلال تجسيدها على النقود اليونانية والرومانية، أو تجسيدها على الجدران أو الأوانى الفخارية.

4- أقيمت هذه المعاصر لاستقبال العنب القادم من الكروم وعصره واستخراج النبيذ منه.

5- كثرة المعاصر فى مكان ما يدل على كثرة السكان، ومن ثم زيادة إنتاج العنب، حتى إن معصرة واحدة أو معصرتين لا تكفيان لاستيعاب كمية الإنتاج الكبيرة؛ لذلك وجب زيادة عدد المعاصر.

6- أن وجود معصرة كبيرة الحجم يدل على أنها كانت تستخدم بوصفها معصرة تجارية تخدم شريحة واسعة من المجتمع لتغطية الحاجة إلى مادة النبيذ.

7- تنفيذ قطوف العنب ومراحل تصنيع النبيذ من مرحلة القطف إلى مرحلة العصر على الأرضيات الفسيفسائية فى الكنائس البيزنطية، يدل على هذه العمليات أنها كانت تتم على أرض الواقع، وهى من ضمن النشاطات اليومية التى يقوم بها السكان آنذاك، كما يدل على أهمية النبيذ فى الديانة المسيحية، بوصفه المشروب المقدس.

8- إدراك أهمية النبيذ فى الديانة المسيحية، فهو المشروب المقدس الذى يرمز إلى دم المسيح عندما ضحى بنفسه من أجل إنقاذ البشرية، كما يرد فى الإنجيل؛ إذ

تشير بعض آيات الإنجيل إلى ارتباط السيد المسيح بنبات العنب والنبيذ، وتبعا لهذه الآيات فإن هنالك علاقة متينة وقوية بين السيد المسيح والنبيذ؛ إذ يذكر الإنجيل أن المسيح وصف نفسه بأنه كرمة وبأن أباه الكرام وأتباعه الأغصان (يوحنا 1:15)، كما وصف النبيذ بأنه دمه الذى يسفك من أجل كثيرين (مرقس 22:-23-14). ومن هنا تتضح الأهمية الدينية لهذا النبات وما يستخرج منه من عصير، وهى أهمية رافقته منذ بداية ظهوره أو معرفته منذ آلاف السنين، فلا تكاد تخلو فترة من الفترات التاريخية ابتداء من عصور ما قبل التاريخ ومن إحاطة النبيذ باهتمام بالغ بسبب هذه الأهمية.

9- يلاحظ على المعاصر أنها متشابهة من حيث الإطار العام، على الرغم من بعض الاختلافات فى التفاصيل؛ أى أنه ليست هناك قاعدة تحدد حجم المعصرة وشكلها، بل إن ذلك معتمد على كمية الإنتاج، ومدى تطور التفكير التقنى عند من يقوم بشرائها أو القائمين عليها.

10- تمتاز المعاصر فى الأردن بشكل عام بأنها صغيرة الحجم، وسعتها محدودة، وصغر حجم مرافقها، وقلة عددها فى المكان الواحد؛ وهو مما يمكن من القول إنها كانت تستخدم لأغراض محلية وليست معاصر تجارية، ووظيفتها تغطية الاستهلاك المحلى من مادة النبيذ، فهى ربما لم تكن تصدر هذه المادة، ربما بسبب محدودية إنتاج العنب فى الأماكن التى توجد فيها، أو بسبب الطلب المتزايد على مادة النبيذ.

11- يلاحظ على معاصر النبيذ فى فلسطين أنها على عكس معاصر النبيذ فى الأردن، جاءت كبيرة الحجم، وتعددت مرافقها، واتسعت أرضيات الهرس وأحواض استقبال العنب وأحواض تجميع النبيذ، كما كثرت أعدادها فى المكان الواحد بشكل ملحوظ، وهذا يدل على أنها كانت تستخدم بوصفها معاصر تجارية تخدم نسبة بشرية عالية وأراض زراعية واسعة؛ إذ كانت تستقبل كميات كبيرة من العنب لعصره واستخراج النبيذ منه لتغطية الطلب المتزايد على هذه المادة، ثم تخصيص كميات منه للتصدير إلى الخارج، وكان يعزز هذا الرأى رسومات المقابر المصرية التى تظهر فيها مناظر توضح عمليات استيراد النبيذ من فلسطين فى الجرار الفخارية، إضافة إلى شهادة

الأمير المصرى (سينوحي) الذى عاش فى فلسطين، ووصف ما بها من كروم العنب وجودة ثمارها.

12- كانت هذه المعاصر تنتج ثلاثة أنواع من النبيذ فى آن واحد:

أ- إنتاج النبيذ عن طريق الهرس بوساطة الأقدام.

ب- إنتاج النبيذ باستخدام العمود الخشبى المسنن والضاغطة الخشبية.

ج- إنتاج النبيذ عن طريق ضغط العنب فوق بعضه البعض فى الأحواض فى حال انشغال أرضية الهرس.

13- أن كثرة مرافق المعاصر وتشابكها واتساع أحواضها ووجود أحواض إضافية، ربما يدل ذلك على أنها كانت تستخدم لأغراض جمع المياه لاستخدامها فى عمليات الرى، وذلك بعد انتهاء موسم العنب.

14- أن الصخر الجيرى الذى تحفر به المعصرة متعطش دائما إلى الماء، ولذلك لا بد من إشباعه بالماء قبل استخدامها للعصر لعدم منع تشربه للنبيذ، ومن ثم إمكان عدم ضياع العصير بتسربه فى مسامات الصخر، لذلك احتوت المعاصر على أحواض وقنوات إضافية.

15- يمكن القول بوجود معاصر خاصة ومعاصر عامة؛ أى حسب طبقات المجتمع، فالمعاصر الخاصة تنتج عصيرا لأشخاص لهم مكانتهم فى المجتمع، والمعاصر العامة يستخدمها عامة الناس.

16- ربما كان هناك معاصر خاصة تعود ملكيتها إلى الكنيسة، وظيفتها استقبال العنب من الأراضى الزراعية التابعة للكنيسة، وإنتاج النبيذ لتغطية احتياجاتها منه؛ إذ يكون على درجة عالية من النقاوة والصفاء، ومن ثم إحاطة هذه المعاصر بالرعاية والاهتمام.

الهوامش:

1- Dauphin, C. Mosaic Pavement as an Index of Prosperity and Fashion , Levant, vol. 12, 1980, p.121.

2- Atiat, Tyseer, Wine Press on Mosaic Pavement of Jordan, Palestine and Lebanon, Adumatu, 2004, p.19

3- Watson, Pamela, Byzantine Period, The Archaeology of Jordan, Sheffield Academic press, England, 2001, p.411

4- Piccirillo, M .rural Settlement in Byzantine Jordan, SHAJ, vol.5, 1985, p.257

5- Renfrew, Jane, Wine, The Oxford Companion Archaeology, Oxford Uinversity press, Newwark, 1996, p.755

6- ATIAT, ibid, 21

7- Wood, B .Egyptian Amphora of the New Kingdom and Ramesside Period, BA, 1987, vol. 50, p.75-76.

8- Broadbent, M .Wine, Academic American Encyclopedia, 1992, vol. 20, Library of Congress USA, p.175 – Renfrew, ibid, 756.

9- Forbes, R .Studies in Ancient Technology, 1965, vol. 1-3, second edition, Leiden, p.73.

10- Boursch, Reger, Wine, World Book, 1993, vol. 21, World Book Inc, Chicago, p.340.

11- Atiat, ibid, p.21 – Renfrew, ibid, p.765.

12- Renfrew, ibid, p.765.

13- ايمار، أندريه وجانين، ابوايه، **تاريخ الحضارات العام، الجزء الثاني، روما وإمبراطوريتها**، ترجمة: فريد داغر وفؤاد أبو ريحان، ط 3، منشورات عويدات، بيروت، 1994، ص175.

14- Percival, john, **The Roman Villa, An History Introduction**, B. T. Baths Ford ltd, London, 1976, p.108

15- Sparkes, B. Illustrating As Istophanes. **J. H. S**, vol. XCV , 1975, PP122-135 .

16- Selincourt, A. . **The world of** Herodotus, Secker and Warburg ltd, London, 1962, p.99.

17- Branigan, Keith, La **Grece** Antique, Armand Colin Editear, Paris. 1981, p.155.

18- 18-Forbers, ibid, p.120

19- 19- Renfrew, ibid, p.757

20- Plant, Richard, Greek Coins Types and Their Identification, Seaby, London, 1979, p.265-268

21-

22- جيل، برتران (1996)، موسوعة تاريخ التكنولوجيا، ترجمة: هيثم اللمع، ط1، المؤسسة الجامعية للدراسات والنشر والتوزيع، بيروت، 1996، ص337.

23- روستفتزف، ميخائيل، تاريخ الإمبراطورية الرومانية الاجتماعي والاقتصادي، ترجمة: زكى على ومحمود سليم، مكتبة الأنجلو المصرية، القاهرة، 1986، ص11.

24- قاسم، عبير، فن الفسيفساء الرومانى (المناظر الطبيعية)، ملتقى الفكر، الإسكندرية، 1998، ص400.

25- Negev, A ., The Archaeological Encyclopedia of theHolyland, Revised edition, Thomas Nelson Publishers, Newyork, 1986, p.404

26- Forbers, ibid, p.79

27- Meshorer, m ., Jewish Coins, 1976, p.25-34

28- Atiat, ibid, p.19

29- ملحم، إسماعيل، تقنيات عصير العنب، فى الأردن وفلسطين فى العصرين اليونانى والرومانى والبيزنطي، دراسات فى تاريخ وآثار الأردن، المجلد 5، 1995، ص34.

30- Renfrew, ibid, p.758

31- ATIAT, ibid, p.21 – Forbers, ibid, p.756

32- Forbers, ibid, p.76.

هودجز هنري، التقنية فى العالم القديم، ترجمة: رندة فاقيش، الطبعة الأولى، المؤسسة العربية للنشر، بيروت، 1995، ص135.

33- Atiat, ibid, p.21

34- Hirschfeld, ibid, p.210 – Ahlstron, ibid, p.41

35- Atiat, ibid, p.23

36- forbers, ibid, p.76.

ملحم، مرجع سابق، ص32.

37- Atiat, ibid, p.22

38- Atiat, ibid, p.22-24

39- Dauphin, ibid, p.122

40- Atiat, ibid, p.26

41- ملحم، مرجع سابق، ص29.

42- Barmaki, D. C ., Byzantine Bath at Qalandia, QDAP, 1993, vol. 11, p.105-117

43- Dauphin, ibid ., p.122

44- Picirrilo, ibid ., p.257

45- Ahlstorm, G. W ., Wine Presses and Cub –Marks of the Jenin-Megiddo Survey, BASOR, 1978, vol. 231, p.50

46- ملحم، مرجع سابق، ص10-29.

47- Barmaki, ibid, p.112

48- Roll, I ., and Aylon, E ., Two Large Wine Presses in the Red Soil Regions of Israel, PEQ, 1981, vol. 113, p.110-124

49- Hirshfield, Y ., Ancient Wine Presses in the Park of Ajlon, IEJ, 1983, vol. 33:1-2, 207

50- Rahmani, L. Y ., Two Byzantine Wine Presses in Jerusalem, ATIQOT, 1991, vol. XX, p.95

51- Dauphin, ibid, p.122

52- ملحم، مرجع سابق، ص16-29.

53- Zaydine, F ., Recent Excavation and Restoration of the Department of Antiquities (1978- 1980) ADAJ, 1981, vol. 25, p.311

54- أبو غنيمة، خالد، حفرية أبو نصير، حولية دائرة الآثار العامة، 1982، العدد 26، ص10-17.

55- ملحم، إسماعيل، معاصر عنب اليصيلة – دراسة مقارنة – رسالة ماجستر، جامعة اليرموك، 1992، ص171. المحيسن، زيدون، التنقيبات الأثرية فى موقع اليصيلة للموسم الرابع، الأنباء، 1991، العدد 12، معهد الآثار والأنثروبولوجيا، ص11.

56- ملحم، 1992، مرجع سابق، ص20-29.

57- محافظة المفرق، 1995، ساري، صالح، اكتشافات أثرية مهمة فى خربة صعد، الأنباء، العدد 17، معهد الآثار والأنثروبولوجيا، جامعة اليرموك، ص16.

58- سليمان امصيطف، نتائج أعمال مشروع الحفريات الأثرية في خربة ياجوز للأعوام 1994-1996، حولية دائرة الآثار العامة، 1999، المجلد 43، ص22.

59- Watson, Pamella, Pella HinterLand Survey 1994:preliminary Report, LEVANT, vol. XXVII, 1996, p.71-72

60- Watson, 1996, ibid, p.71-72

61- الطعاني، حكمت، معصرة عنب (نبيذ) في قرية قم، حولية دائرة الآثار العامة، العدد 39، 1995، ص25.

62- Forbers, ibid, p.76

63- الطعاني، مرجع سابق، ص28.

64- ملحم، 1995، مرجع سابق، ص32.

65- Watson, 2001, ibid, p.463

66- ملحم، 1995، مرجع سابق، ص33.

67- ساري، مرجع سابق، ص16-17.

68- ملحم، 1992، مرجع سابق، ص100-105.

69- Zayadine, ibid, p.34.

70- أبو غنيمة، مرجع سابق، ص70 -17.

71- أبو غنيمة، ص17.

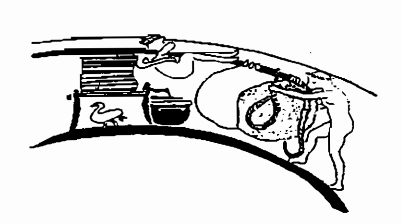
72- سليمان، مرجع سابق، ص18- 22.

73- ملحم، 1995، مرجع سابق، ص33-34.

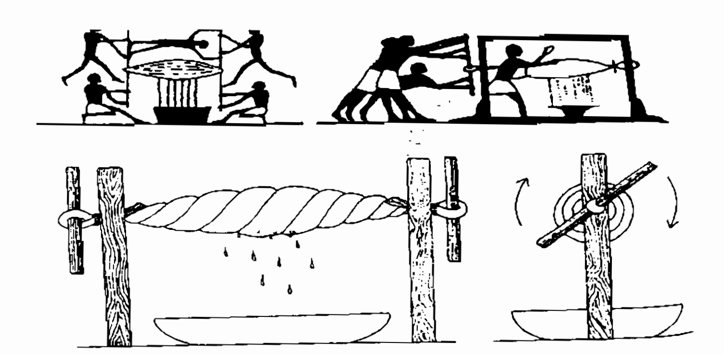
74- Hirschfeld, ibid, p.208
75- Roll and Aylon, ibid, p.113
76- Hirschfeld, ibid, p.211-212
77- Forbers, ibid, p.110
78- Hirschfeld, ibid, p.214
79- Roll and Aylon, p.111-115
80- Barmaki, ibid, p.105-109
81- Roll and Aylon, ibid, p.115
82- Roll and Aylon, ibid, p.122
83- Roll and Aylon, ibid, p.121
84- Rahmani, ibid, p.95-97
85- Ahlstrom, ibid, p.20-26
86- Ahlstrom, ibid, p.27
87- Ahlstrom, ibid, p.30-31



(شكل ١) خرائط تبين انتشار المواقع البيزنطية في المنطقة الشمالية في كل من الأردن وفلسطين(عن Dauphin, 1980, fig6-7)



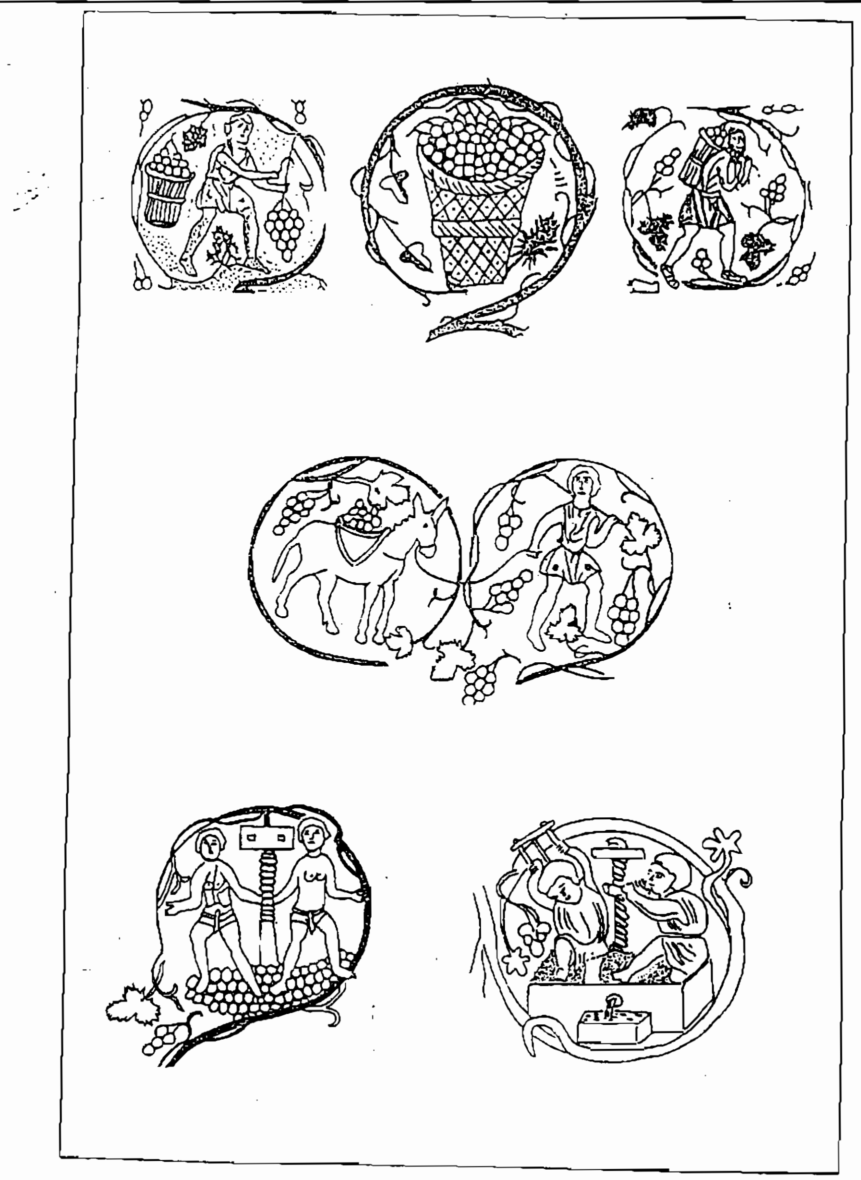
(شكل ٢) رسم جداري يعود للفترة اليونانية يبين عملية استخدام العارضة الخشبية في هرس العنب واستخرج النبيذ.(Hirschfeld, 1989 Fig3)



(الشكل ٣)رسم جداري على أحد القبور المصرية يوضح عملية عصر العنب بطريقة الكيس الملتوي(عن هود جـ ٤، ١٩٩٤: شكل ١٠٨-١٠٩).



(شكل ٥) رسم جداري على [illegible] (Abd 2001:Fig 2)



شكل د) مناظر منفذة في الأرضيات الفسيفسائية في الكنائس البيزنطية توضح المراحل التي يمر بها العنب (عن Atiat.2004.Fig3).



Figure 4,a Depicting of single fixed- screw wine press shows treading, pressing and collecting vat: mosaic, Tyre, Qabr Hiram in Lebanon ,the church of ST christopher

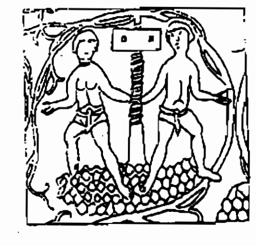


Figure 4,b Depicting of single fixed- screw wine press shows treading and pressing from the church of SS Lot and Procopius, el- Mekhayat in Jordan

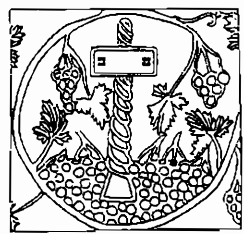


Figure 4,c Depicting of single fixed- screw wine press shows pressing from the church of the Bishop Sergios, um er-Rasas in Jordan.



Figure 4,d Depicting treading, and collecting vat from the church of ST Stephen, um er-Rasas in Jordan,



Figure 4.e Depicting of single fixed- screw wine press shows treading and pressing from the church of ST.George, el-Mekhayat in Jordan

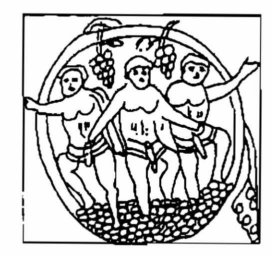
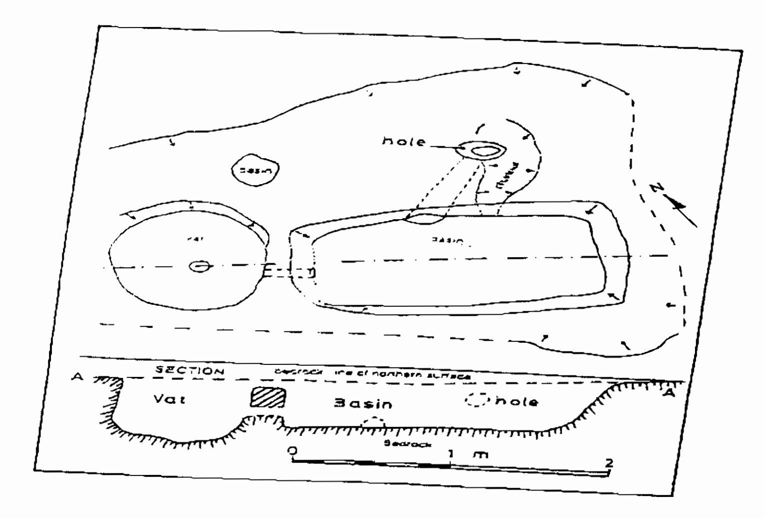
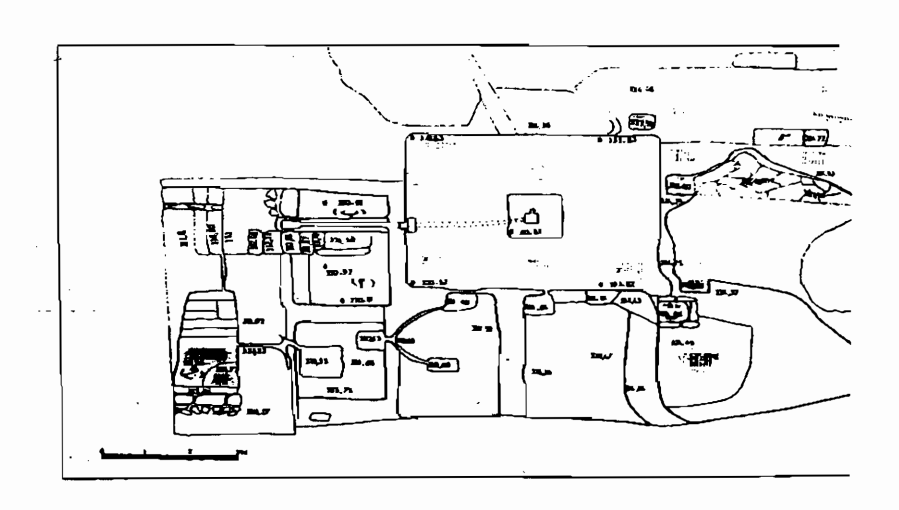


Figure 4,f Depicting three treaders without depicting screw wine from the mosaic of Hammam Bisan-Scythopolis

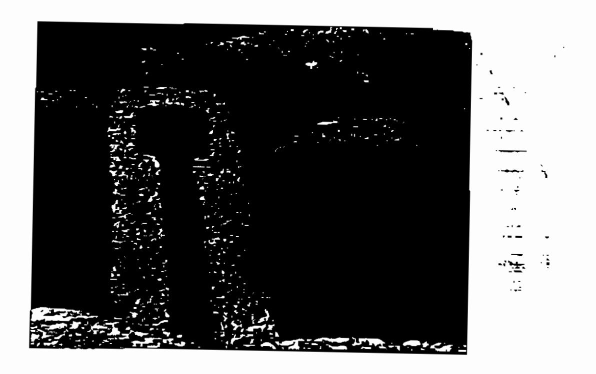
(شكل ٦) مناظر منفذة في الفسيفساء في الكنائس البيزنطية في كل من لبنان والأردن وفلسطين توضح عملية عصر العنب وتقنية العمود اللولبي الضاغط فرس العنب (عن Atiat.2004.Fig 4.A-F).



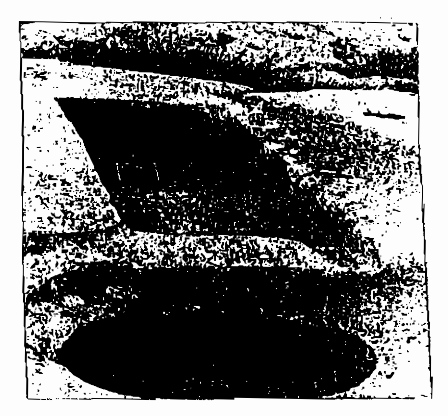
(شكل ٧)النوع الأكثر شيوعا في معاصر طبقة فحل (عن Watson, 1996, fig 8).



٨) معصرة عنب في قرية قم اربد (عن الطعاني، ١٩٩٥، شكل ٣).



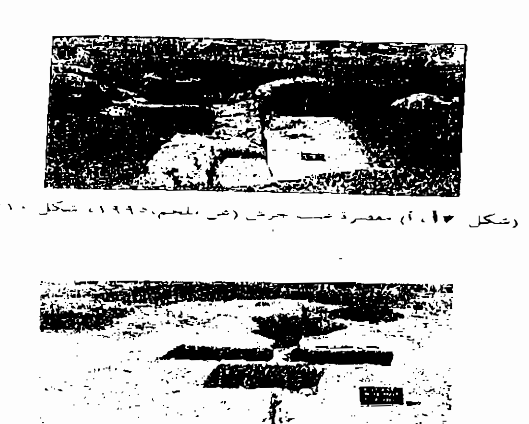
شكل ٨ : الحجر المحفور الفاصل بين حوضي الاستقبال في معصرة قـــم (عـــن الطعـــاني ١٩٩٥، شكل ٦).



(شكل ٩ : أ) النوع الأول من معاصر دير أبي سعيد ذات حوض هرس مستطيل وحوض دائري لاستقبال العصير (عن ملحم، ١٩٩٥، شكل ٩).

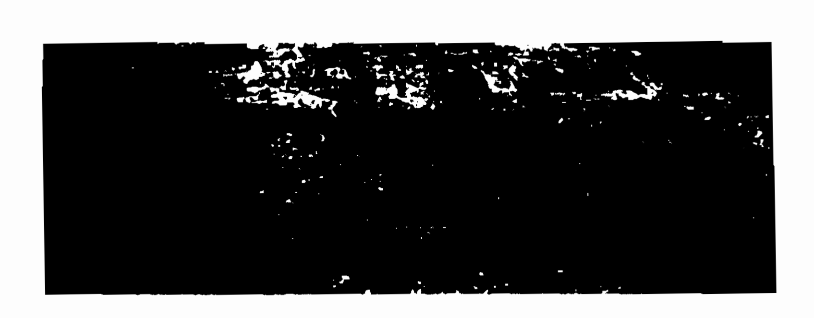


شكل ٩ ب) النوع الثاني من معاصر دير أبي سعيد ذات حوضين للـــهرس و حـــوض لاستقبال العصير (عن ملحم، ١٩٩٥، شكل ٨).

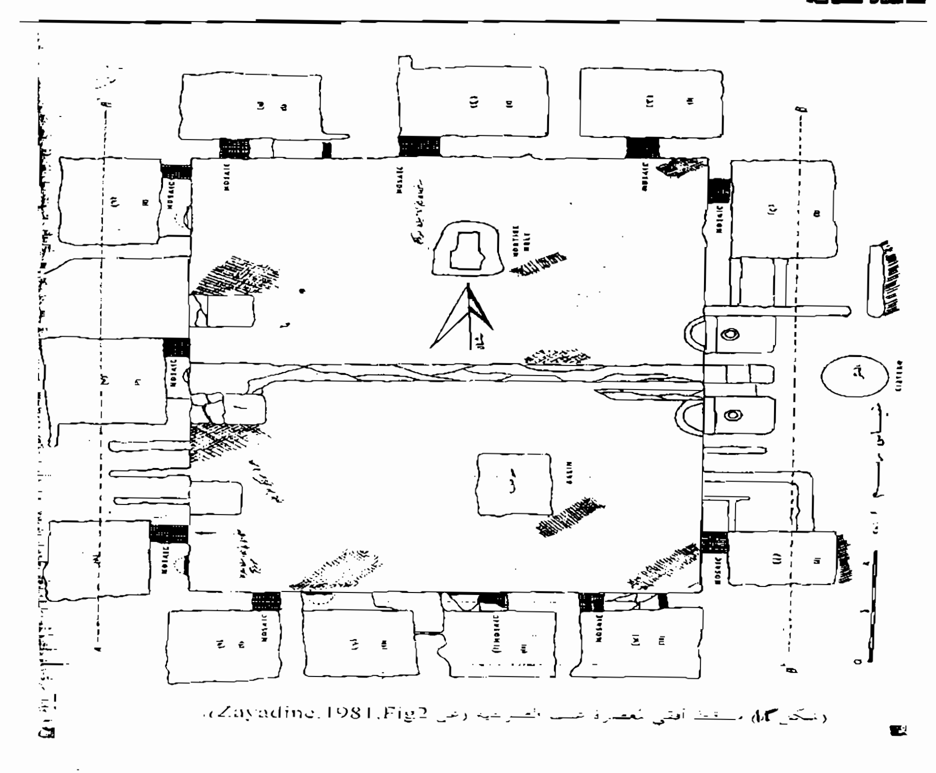


(شكل ١٣، أ) معصرة عنب جرش (عن ملحم، ١٩٩٥، شكل ١٠).

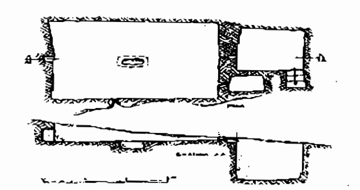
(شكل ١٣، ب) معصرة عنب بيت راس (عن ملحم، ١٩٩٠، شكل ١٣).



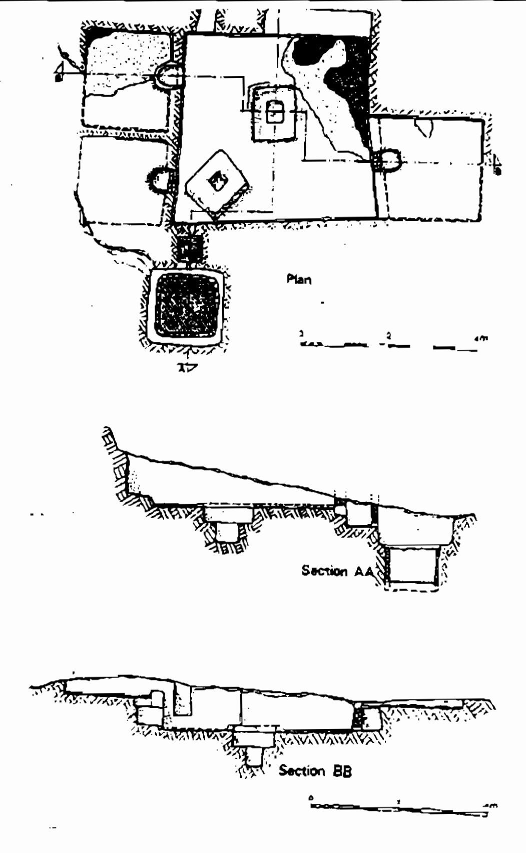
(شكل ١١) معصرة النبيذ في قرية صعدا (عن ساري، ١٩٩٥، شكل ١-٢)



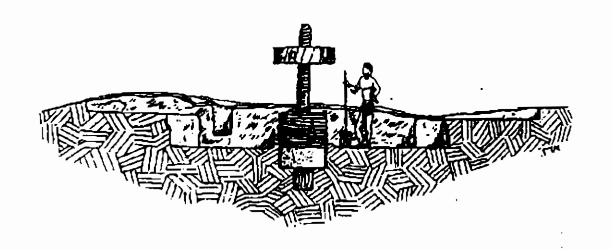
(شكل ٤٣) مسقط أفقي لمعصرة عين الفرخية (عن Zayadine, 1981, Fig2).



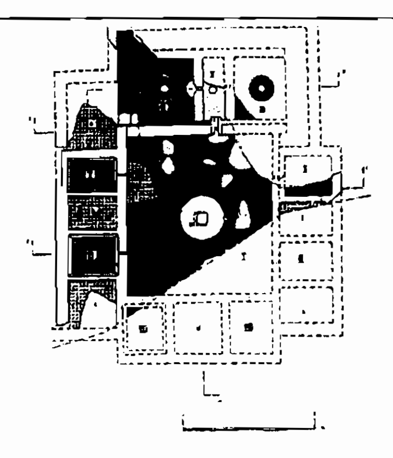
شكل ٤٢) معصرة عين عنب و منطقة المعتاد غرب عمواس في فلسطين (عن Hirschfeld, 1983, Fig2).

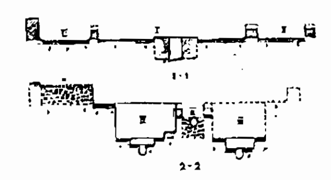


(شكل ١٤ ،أ) أحد معاصر منطقة أيلون وأكثرها تطورا
(عن Hirsefeld,1983,Fig5).

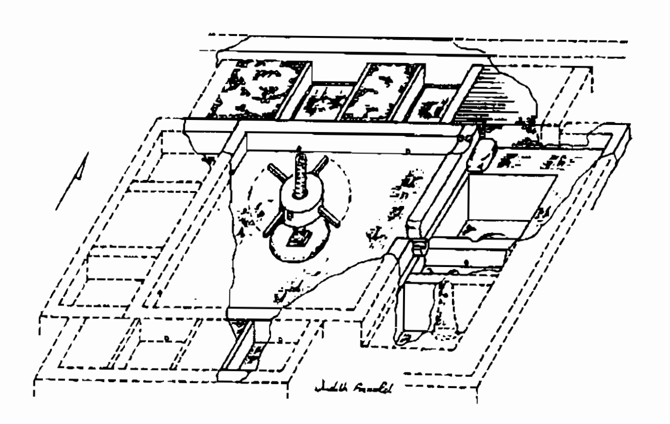


(شكل ١٤ ،ب) رسم تصوري يبين كيفية استخدام العمود المسنن في عملية عصر العنب
(عن Hirsefeld,1983,Fig7).

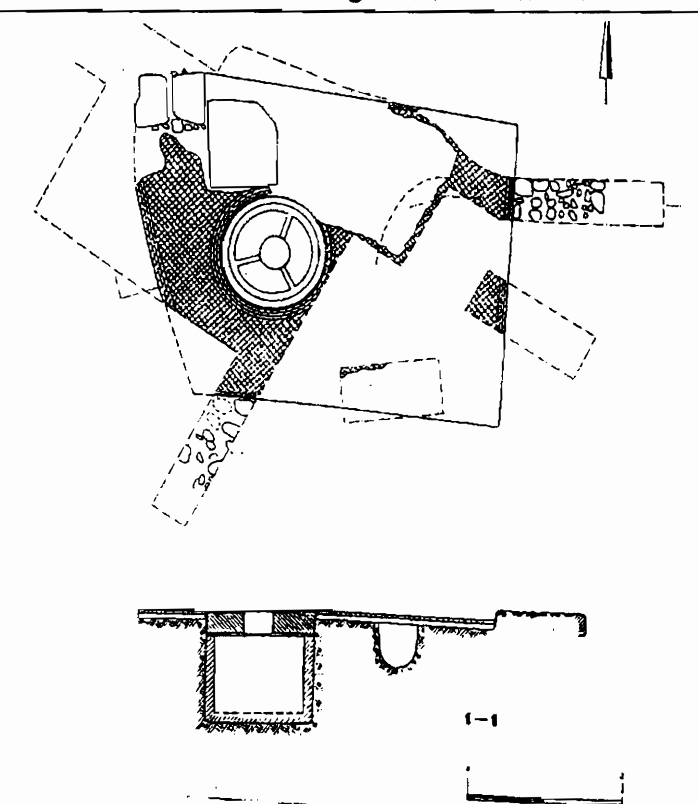




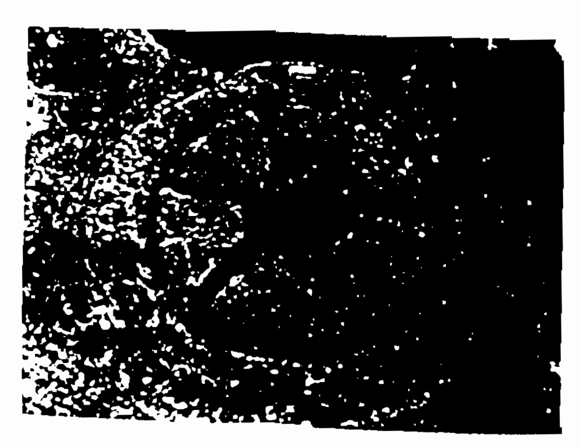
(شكل ١٥، أ) معصرة رحبوت،مخطط ومقطع (عن Roll and Ayalon,1981,Fig2).



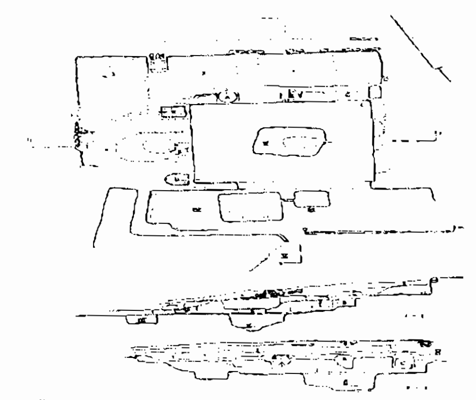
(شكل ١٥ ،ب) رسم تصويري يبين كيفية استخدام العمود المسنن والضاغطة الخشبية في معصرة رحبوت (عن Roll and Ayalon,1981,Fig7).



(شكل ٢٦أ) معصرة عنب خربة ازون (عن Roll and Ayalon,1981,Fig6).



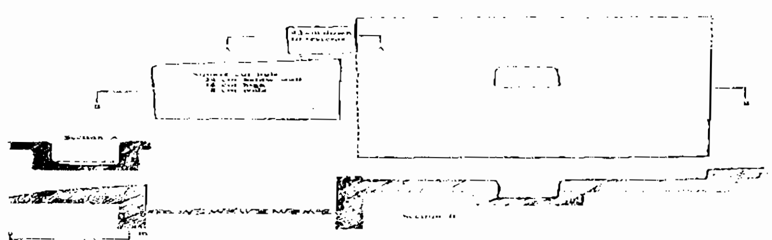
شكل ٢٦ب)الحجر الدائري المجوف في أرضية المرس في معصرة عنب خربة ازون



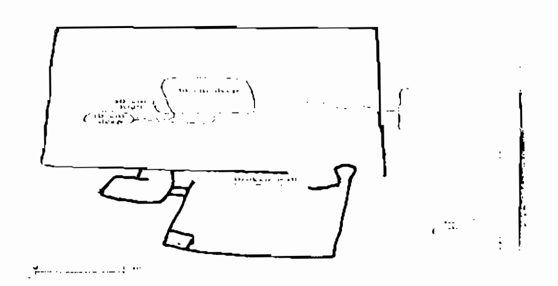
شكل (١٧) المعبد [illegible] (Rahmani,1991,Plan1).



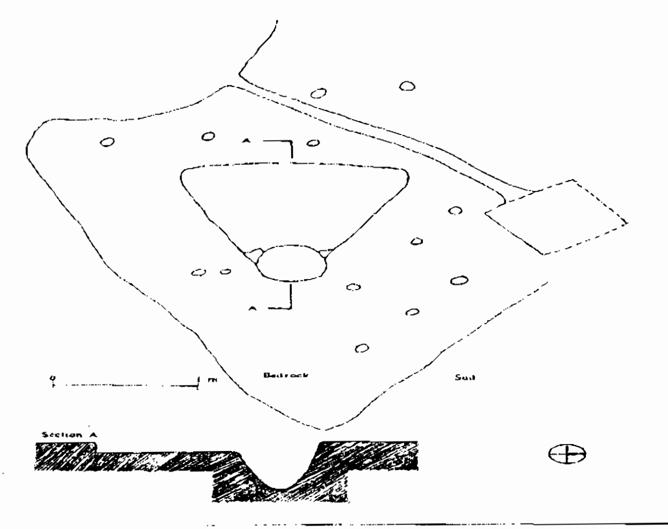
(شكل (١٨ أ) [illegible] (Ahlstrom,1978,Fig13).



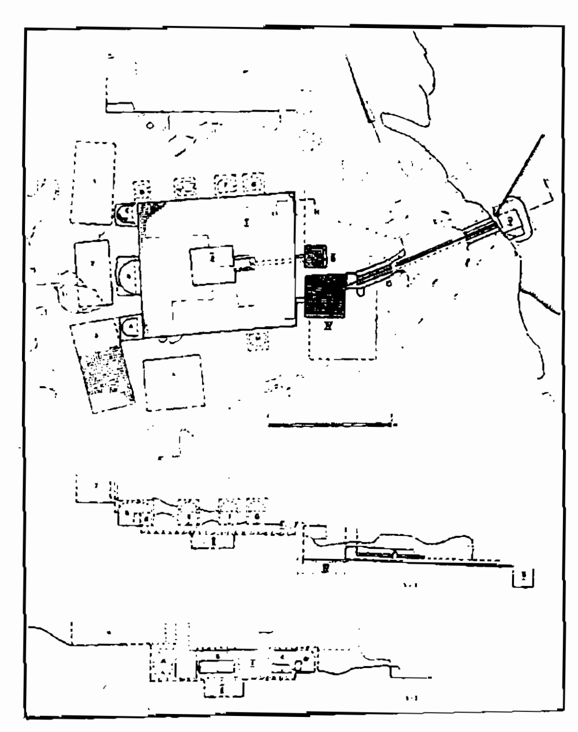
(شكل رقم ١٨ ب) [illegible] (Ahlstrom,1978,Fig12).



(شكل ٤٩ أ) ... (عن Ahlstrom,1978,Fig14)



(شكل ٤٩ ب) استخدام الحفر المحفورة في أرضية المزرعة لمساعدة الأشخاص على غرس الأعراف باستخدام العصي الخشبية (عن Ahlstrom,1978,Fig 20)



شكل ٢) المقبرة الثانية من معاصر عنب القدس (Rahmani,1991,Plan2).